KIKKOMAN

Mini laksetartar-steaks med ponzu

INGREDIENSER

4 Portioner

200 g	laksefilet
1 nip	forårsløg
80 g	kinaradise
2	fed hvidløg
1 spsk.	olivenolie
	Japansk shichimi krydderi eller stødt chili
	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær laksen i ét ensartet stykke ligesom til sashimi. Drys med et nip salt. Skær hvidløgsfed i tynde skiver og steg sprøde i olie. Bland ingredienserne til ponzu saucen og tilsæt revet kinaradise.

Step 2

Opvarm olie i en pande og lynsteg laksen ved høj varme på alle sider i ganske kort tid. Tag fisken af panden og lad afkøle. Skær laksen i skiver og anret på et fad. Pynt med sprød hvidløg og finthakket forårsløg, drys med chili og server med ponzu som dip.

Step 3

Remove the fish from frying pan and leave for a short while to cool down. Cut into slices of chosen thickness and spread on plate. Garnish with garlic crisps, sprinkle with chili and serve with Kikkoman Ponzu Lemon with white radish for dipping.