Pienet lohipalat Ponzu-dipin kanssa

AINEKSET

4 annosta

200 g	tuoretta lohta
1 hyppyselli nen	kevätsipuli
80 g	retikkaa
2	valkosipulinkynttä
1 rkl	oliiviöljyä
	shichimi-maustetta tai chilijauhetta
	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Leikkaa lohi yhtä suuriksi paloiksi sashimin tapaan. Suolaa kevyesti. Leikkaa valkosipulit siivuiksi ja paista rapeiksi. Puhdista retikka, leikkaa kuutioiksi ja soseuta Ponzu-sitrussoijakastikkeen kanssa.

Vaihe 2

Kuumenna öljy pannulla ja paista lohipaloja nopeasti molemmin puolin kovalla lämmöllä (vain sen verran, että pinta kypsyy). Nosta lohipalat pois pannulta ja anna hieman jäähtyä. Leikkaa lohipalat siivuiksi ja asettele lautasille. Koristele ohuilla kevätsipulirenkailla ja paahdetulla valkosipulilla ja pirskottele päälle Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastiketta. Tarjoa Ponzu-retikkadipin kanssa.