

# Pienet lohivalat Ponzu-dipin kanssa

## AINEKSET

4 annosta

<b>200 g</b>	tuoretta lohta
<b>1 hyppyselli</b>	kevätspuli
<b>nen</b>	
<b>80 g</b>	retikkaa
<b>2</b>	valkosipulinkynttä
<b>1 rkl</b>	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 lohivaloja nopeasti molemmin puolin kovalla lämmöllä (vain sen verran, että pinta kypsyy). Nosta lohivalat pois pannulta ja anna hieman jäähtyä. Leikkaa lohivalat siivuiksi ja asettele lautasille. Koristele ohuilla kevätspulirenkailla ja paahdetulla valkosipulilla ja pirskottele päälle Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastiketta. Tarjoa Ponzu-retikkadipin kanssa.