KIKKOMAN

Sitruksinen ponzu-taimen

kokonaisaika **70 min** **20 min** esivalmistelut **30 min** marinointi **20 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
7.700 kJ / 1.925 kcal

Rasva: **130 g** Proteiini: **162 g**
Hiilihydraatit: **21 g**

AINEKSET

2 annosta

2	keskikokoista taimenta
250 ml	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
2	valkosipulinkynttä
1 nippu	kevätsipuleita
2	cm tuoretta inkivääriä
Kastike	
2	sitruunaa
1 tl	hunajaa
0,5	puolikas valkosipuli (valinnainen)
	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	pippuria maun mukaan
250 ml	oliiviöljyä

VALMISTUS

Vaihe 1

Pese ja suomusta taimenet. Leikkaa nahkaan viiltoja, jotta marinadi imeytyy lihaan.

Vaihe 2

Pilko kevätsipulit. Murskaa valkosipuli valkosipulinpuristimella. Raasta inkivääri.

Vaihe 3

Ripottele kalan päälle puolet kevätsipulista, valkosipuli ja inkivääri. Peitä kala kokonaan Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastikeella ja jätä marinoitumaan.

Vaihe 4

Grillaa puolikasta valkosipulia kunnes se pehmenee (n. 20-30 minuuttia). Puolita sitruunat.

Vaihe 5

Grillaa taimenia kovassa lämpötilassa 10 minuuttia kummaltakin puolelta. Sivele kalaa välillä jäljelle jääneellä marinadilla. Grillaa samalla sitruunanpuoliskoja, kunnes ne ovat kullanruskeita ja pehmeitä.

Vaihe 6

Laita kala sivuun siksi aikaa kun valmistat kastikkeen.

Vaihe 7

Purista kulhoon grillattujen sitruunoiden mehu. Lisää oliiviöljy, hunaja ja hienonnettu grillattu valkosipuli. Sekoita ainekset tehosekoittimessa ja mausta Kikkomanin soijakastikkeella ja pippurilla.

Vaihe 8

Ripottele taimenen päälle loput kevätsipulista ja tarjoile kastikkeen kera.