

Taimenbriossi omenasalsalla

kokonaisaika **747 min** 27 min esivalmistelut **720 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
2.575 kJ / 615 kcal

Rasva: **38 g** Proteiini: **24 g**
Hiilihydraatit: **41 g**

AINEKSET

2 annosta

120 g	taimenfileetä
15 g	sokeria
0,5	sitruunan raastettu kuori
0,5	appelsiinin raastettu kuori
5 g	tilliä
100 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
0,5	hapan omena
0,5	salottisipuli
2	retiisiä
5 g	ruohosipulia
10 ml	limettimehua
1 hyppyselli	jauhettua mustapippuria
nen	
5 g	tuoretta korianteria
80 g	majoneesia
10 ml	sitruunamehua
10 ml	appelsiinimehua
0,5	limetin raastettu kuori
2	briossisämpylää

VALMISTUS

Vaihe 1

120 g taimenfileetä - **15 g** sokeria - **0,5** sitruunan raastettu kuori - **0,5** appelsiinin raastettu kuori - **5 g** tilliä - **70 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Poista taimenfileestä ruodot. Silppua tilli. Sekoita Kikkoman soijakastike, sokeri, sitruunan ja appelsiinin raastettu kuori sekä silputtu tilli.

Vaihe 2

Hiero vaiheessa 1 valmistettu marinadi taimenfileeseen. Kääri filee tuorekelmuun tai laita se suljettavaan pakastuspussiin ja anna marinoitua jääkaapissa 10–12 tuntia. Marinoinnin jälkeen huuhtelee filee kylmän juoksevan veden alla, taputtele se kevyesti kuivaksi ja leikkaa pieniksi kuutioiksi.

Vaihe 3

0,5 hapan omena - **0,5** salottisipuli - **2** retiisiä - **5 g** ruohosipulia - **10 ml** limettimehua - **1 hyppysellinen** jauhettua mustapippuria - **5 g** tuoretta korianteria

Leikkaa omena pieniksi kuutioiksi (noin 3–4 mm). Silppua salottisipuli, retiisit, ruohosipuli ja korianteri ja lisää ne omenakuutioiden sekaan. Sekoita joukkoon limettimehu ja mausta pippurilla.

Vaihe 4

80 g majoneesia - **10 ml** sitruunamehua - **10 ml** appelsiinimehua - **0,5** limetin raastettu kuori - **30 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Yhdistä majoneesi, sitruunamehu, appelsiinimehu, limetin kuori sekä Kikkoman soijakastike ja sekoita

hyvin.

Vaihe 5

2 briossisämpylää

Halkaise briossisämpylät. Levitä alaosaan sitrusmajoneesia (vaihe 4) ja lisää sen päälle omenasalsaa (vaihe 3). Lisää lopuksi marinoitu taimen (vaihe 2). Toista sama toisella briossisämpylällä.