

Ceviche à la lax med vattenmelon och quinoa

Total tid **80 Min.** 40 Min. Tid för förberedelse 40 Min. Tillagningstid 660 Min. väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

För ceviche à la lax:

3 kg	vattenmelon, skalad och skivad (1 cm tjock)
30 ml	rapolja
60 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
10 ml	äppelcidervinäger
10 ml	misopasta
10 ml	sesamolja
15 g	ark nori tång
2 g	mald peppar (efter smak)

Ytterligare:

1,3 kg	vit quinoa
0,5 g	chiliflakes
30 ml	äppelcidervinäger
500 g	färsk gurka, skuren i tunna strimlor
500 g	rödkål, finstrimlad
100 g	vegansk majonnäs
500 g	råa morötter, grovt rivna
30 g	svarta sesamfrön
500 g	kimchi
40 g	färska korianderkvistar
180 g	lime, skuren i klyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Pensla båda sidorna av vattenmelonskivorna med olja och lägg på en bakplåt med bakplåtspapper. Grädda i en förvärmad varmluftsugn på 180 °C i 20 minuter.

Steg 2

Blanda till marinaden: Kikkoman sojasås, 10 ml cidervinäger, misopasta, sesamolja, noriark och peppar. Blötlägg de bakade vattenmelonskivorna i marinaden och kyl i 10-12 timmar.

Steg 3

Koka quinoan enligt anvisningarna på förpackningen i ca 25 minuter och tillsätt chiliflakes. Blanda med 15 ml av cidervinägern.

Steg 4

Ta upp vattenmelonens ur marinaden och låt rinna av.

Steg 5

Blanda gurkan med resterande vinäger. Blanda rödkålen med den veganska majonnäsen.

Steg 6

Blanda morötterna med de svarta sesamfröna.

Steg 7

Varva quinoa, marinerade vattenmelonbitar, lite

kimchi, gurksallad, finriven rödkål och morot i en skål.

Steg 8

Toppa med koriander och servera med en limeklyfta.