

Krispig lax på spaghetti-nuddelbo

Total tid **60 Min.** 40 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till laxen:

300 g	smör, mjukt
60 g	äggula
150 g	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u>
50 g	knaperstekt lök
5 g	salt
1 kg	laxfilé, utan skinn

Till grönsakspastan:

200 g	morötter, blandade färger
100 g	kålrabbi
200 g	zucchini
300 g	spaghetti
	Olja för stekning

Till såsen:

200 ml	grönsaksbuljong
200 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
10 g	majsmjöl
200 g	smör, kallt

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Laxskorpa: vispa smöret slätt och vänd ner äggulan gradvis. Rör ner Kikkoman Panko och krispigt stekt lök. Krydda med salt. Kavla ut skorpan mellan två ark smörpapper till ca. 5 mm tjock och kyl. Rensa eventuellt laxfilén och skär i 90 g portioner. Skär skorpan så att den passar laxbitarna med en vass kniv eller stor sax.

Steg 2

Sås: koka upp grönsaksbuljongen och Kikkoman Ponzu citron och tjockna lätt med majsmjöl. Använd en stavmixer och blanda ner smöret i små bitar.

Steg 3

Använd en grönsakssvarv för att skära morötter, kålrabbi och zucchini till grönsaksspaghetti. Koka spaghetten enligt anvisningarna på förpackningen tills den är al dente. Värm sedan den kokta spaghetten och grönsaksspaghettin tillsammans i en sautépanna med lite olja och pastavatten i 2–3 minuter, tills grönsaksnudlarna är mjuka men fortfarande håller formen. Toppa laxfiléerna med skorpan och grädda i förvärmad ugn på 180°C (varmluftsugn) i ca. 6 minuter. Bryn vid behov skorpan ytterligare under en salamander. Laxen bör ha en kärntemperatur på minst 40°C.

Steg 4

Snurra grönsakspastan till "fågelbon" och lägg upp på tallrikar. Värm såsen igen och mixa kort en gång till om det behövs. Lägg laxen ovanpå nudlarna och

servera med såsen.