

Rösti med laxsashimi och citronsås

Total tid **40 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För rösti:

1,75 kg skalad potatis

20 g salt

300 g klarat smör

Till lax sashimi:

750 g skinnfri laxfilé

10 g shichimi togarashi

5 g sanshopeppar

10 g salt

Till såsen:

100 ml Kikkoman Ponzu - en
Blandning av Sojasås,
ättika och citron

30 g honung

300 g vispgrädde

5 g citronskal

5 g apelsinskal

Dessutom:

100 g purjolök, rensad och
skuren i mycket tunna
strimlor

10 citronklyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Riv potatisen grovt, krydda med salt och låt stå i 5 minuter. Krama ur överflödigt vatten (ger ca 1 kg) och forma 10 rösti. Stek i en panna med det klarnade smöret på medelvärme i 5 minuter på varje sida tills de är gyllenbruna och håll sedan varmt.

Steg 2

Bryn laxfilén med en bunsenbrännare eller blåslampa tills ytan är lätt rostad. Blanda kryddorna med saltet och strö över fisken. Skär i ca 1 cm tjocka skivor (ca 25 g vardera).

Steg 3

Blanda Kikkoman Ponzu citron med honungen. Rör sedan ner grädde, citronskal och apelsinskal.

Steg 4

Blötlägg purjolöksstrimlorna i isvatten för att göra dem extra krispiga.

Steg 5

Fördela såsen över röstin. Lägg 3 skivor lax på varje rösti och servera garnerad med purjolöksstrimlorna och en citronklyfta.