KIKKOMAN

Ananasmajonnäsdipp med laxtacos

Total tid **35 Min.** **25 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid **10 Min.** Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):
3.471 kJ / 831 kcal

Fett: **59 g** Protein: **30,2 g**
Kolhydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	fruktkött från ananas
1	salladslök
1	liten röd chili
1	vitlöksklyfta
1	liten bit ingefära (ca 1 cm)
1 msk	vegetabilisk olja
1 msk	socker
1 msk	vitvinsvinäger
4 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
30 g	rödkål
3	salladsblad
1	liten tomat
100 g	avokado
250 g	laxfilé
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
	Nymalen peppar
50 g	majonnäs
6	tacoskal

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g fruktkött från ananas - **1** salladslök - **1** liten röd chili - **1** vitlöksklyfta - **1 cm** liten bit ingefära (ca 1 cm) - **1 msk** vegetabilisk olja - **1 msk** socker - **1 msk** vitvinsvinäger - **4 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
Tärna ananasen fint. Skär salladslöken i ringar. Tärna chili, vitlök och ingefära mycket fint. Hetta upp oljan i en liten panna och fräs ananas, vårlök, vitlök, ingefära och chili i ca. 3 minuter. Strö över sockret och karamellisera i ytterligare 3 minuter. Avglasera med vinäger och Kikkoman Ponzu citron, låt koka upp kort och puréa grovt. Låt svalna i ca. 10 minuter.

Steg 2

30 g rödkål - **3** salladsblad - **1** liten tomat - **100 g** avokado
Skiva rödkålen fint och skär salladen i strimlor. Kärna ur tomaten och skär i tärningar tillsammans med avokadon.

Steg 3

250 g laxfilé - **1 msk** vegetabilisk olja - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - Nymalen peppar
Skär laxfilén i tärningar. Hetta upp oljan i en liten panna, stek laxen i ca. 3 minuter och smaka av med Kikkoman sojasås och peppar.

Steg 4

50 g majonnäs - Nymalen peppar - **6** tacoskal
Blanda den avsvalnade ananas-ponzu-dippen med majonnäsen och smaka av med peppar. Bred ut hälften av dippen på tacoskalen, fyll med rödkål,

sallad, tomat och avokado, toppa med lax och servera med den resterande dippen.