

Apelsin-soja-marinerad laxfilé med krämig champinjonsås

Total tid **80 Min.** **60 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):
3.181 kJ / 760 kcal

Fett: **61,1 g** Protein: **37,2 g**
Kolhydrater: **14,4 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Till apelsin-sojasås-marinaden:

- 6 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 3 msk** apelsinjuice
- 6** apelsinskivor (2 till marinaden och 4 till tillbehöret)
- 1,5** olivolja
- 4** laxfiléer med skinn (à ca 150 g)
- 2** endiver

Till den krämiga champinjonsåsen:

- 250 g** champinjoner
- 1** gul lök
- 3 msk** olivolja plus lite mer till aluminiumfolien
- 20 g** smör
- 300 g** salt, nymalen peppar
- 1,5 msk** grädde
- 1,5 msk** mild senap
- 2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 1,5 tsk** strösocker

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda alla ingredienserna till marinaden väl i en skål. Skölj laxfiléerna och lägg dem tillsammans med marinaden och 2 apelsinskivor i en tillräckligt stor fryspåse. Tryck ut luften ur påsen, förslut påsen och marinera i 15–20 minuter. Rensa, skölj och halvera endiverna.

Steg 2

Till den krämiga champinjonsåsen: Borsta champinjonerna rena, skala löken och skiva svamp och lök i 2–3 mm tunna skivor.

Steg 3

Hetta upp 2 msk olja i en panna och fräs upp champinjonerna och löken. Tillsätt smöret och krydda lätt med salt och peppar. Tillsätt grädden, senapen, Kikkoman sojasås och sockret och koka upp.

Steg 4

Sätt ugnen på 220 °C över- och undervärme (200 °C varmluft). Lägg skrynklad aluminiumfolie på en ugnsplåt och pensla lite olivolja ovanpå. Ta upp laxfiléerna ur marinaden, klappa dem torra, lägg dem med skinnsidan uppåt på aluminiumfolien och stek dem i den förvärmda ugnen i ca 8 minuter.

Steg 5

Ta ut plåten ur ugnen, vänd på laxfiléerna, fördela den krämiga champinjonsåsen kring laxfiléerna och arrangerade endivhalvorna bredvid.

Steg 6

Strö salt och peppar och droppa resten av olivoljan över endivhalvorna. Lägg de kvarvarande 4 apelsinskivorna på laxfiléerna, fortsätt steka i ca 10 minuter och servera allt.