

Brioche med marinerad öring, äppelsalsa och citrusmajonnäs

Total tid **747 Min.** 27 Min. Tid för förberedelse **720 Min.** Tid för marinerering

Näringsinnehåll (per portion):
2.575 kJ / 615 kcal

Fett: **38 g** Protein: **24 g**
Kolhydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

120 g	forellfilé
15 g	socker
0,5	citron (för skal)
0,5	apelsin (för skal)
5 g	dill
100 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
0,5	syrligt äpple
0,5	schalottenlök
2	rädisor
5 g	gräslök
10 ml	limejuice
1 nypa	malen svartpeppar
5 g	färsk koriander
80 g	majonnäs
10 ml	citronjuice
10 ml	apelsinjuice
0,5	lime (för skal)
2	briochebröd

FÖRBEREDELSE

Steg 1

120 g forellfilé - **15 g** socker - **0,5** citron (för skalet) - **0,5** apelsin (för skalet) - **5 g** dill - **70 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Ta bort eventuella ben från forellfilén. Hacka dillen. Blanda Kikkoman sojasås, socker, citrusskal och hackad dill.

Steg 2

Gnid in öringen med marinaden från steg 1. Slå in i plastfolie eller lägg i en återförslutningsbar påse och låt vila i kylskåp i 10–12 timmar. Efter marineringen sköljer du filén i kallt, rinnande vatten, torkar den torr och skär den i små tärningar.

Steg 3

0,5 syrligt äpple - **0,5** schalottenlök - **2** rädisor - **5 g** gräslök - **10 ml** limejuice - **1 nypa** mald svartpeppar - **5 g** färsk koriander
Skär äpplet i små tärningar (ca 3–4 mm). Finhacka schalottenlök, rädisor, gräslök och koriander och blanda med äpplet. Blanda i limejuicen. Krydda med peppar.

Steg 4

80 g majonnäs - **10 ml** citronjuice - **10 ml** apelsinjuice - **0,5** lime (till limeskal) - **30 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Blanda majonnäs, citronjuice, apelsinjuice, limeskal och Kikkoman sojasås och rör om ordentligt till en jämn blandning.

Steg 5

2 briochebröd (med smörsmak)

Dela briochebröden på mitten. Bred en del av citrusmajonnäsen från steg 4 på den undre bröddelen och lägg sedan på äppelsalsan från steg 3. Toppa med den tärnade, marinerade öringen från steg 2. Upprepa proceduren med det andra briochebrödet.