

Gravad lax med persiljerösti och apelsindipp

Total tid **410 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid 360 Min. Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):
5.052,2 kJ / 1.213,6 kcal

Fett: **83,2 g** Protein: **70 g**
Kolhydrater: **42,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Ingredienser till laxen:

500 g laxfilé
100 ml Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 msk dillfrö
1 msk korianderfrö
2 msk socker
1 msk salt

Ingredienser till röstin:

2 stora potatisar
1 persiljerot
2 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
4 msk olja för stekning

Ingredienser till dippen:

200 g crème fraîche
Skal från 1 apelsin
1 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås

FÖRBEREDELSE

Steg 1

500 g laxfilé - **100 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** dillfrö - **1 msk** korianderfrö - **2 msk** socker - **1 msk** salt

Rensa laxen väl och klappa torr

Lägg i en liten skål

Blanda alla övriga ingredienser och fördela jämnt över laxen

Ställ in i kylan i minst 6 timmar, vänd på laxen efter halva tiden

Skölj sedan av marinaden, klappa laxen torr och skär i lagom stora bitar

Steg 2

2 stora potatisar - **1** persiljerot - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **4 msk** olja för stekning

Skala och riv potatisen och persiljeroten grovt

Smaksätt med Kikkoman sojasås och låt stå i 10 minuter

Pressa grönsakerna väl och forma till ca. 5 cm runda biffar och stek i olja i en belagd panna

Ta ur pannan och låt rinna av på hushållspapper

Steg 3

200 g crème fraîche - Skal från 1 apelsin - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Blanda försiktigt crème fraichen med apelsinskalet och Kikkoman sojasås

Kyl tills den ska serveras