

Julgravad lax och curry-spetskålsallad

Näringsinnehåll (per portion):
2.564 kJ / 612 kcal

Fett: **35,6 g** Protein: **31,2 g**
Kolhydrater: **27,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Till gravningslagen:

2 tsk jordnötsolja
5 vitlöksklyftor, finskivade
3 tsk strösocker
2 små kanelstänger
6 stjärnanis
240 ml Kikkoman naturligt bryggd sojasås
480 g laxfilé utan ben (sushikvalitet)

Till curry-spetskålsalladen:

180 g spetskål
60 g schalottenlökar, småskurna
30 ml valnötsolja
10 ml hallonvinäger
2 msk sötsur sås
50 g thaimango
50 g ananas (söt och mogen)
lite curry
1 nypa strösocker
nymalen peppar

Till koriandermajonnäsen:

60 g majonnäs
30 g crème fraîche
3 tsk Kikkoman naturligt bryggd söt sojasås
1 msk koriander
3 skvätt sötcitronjuice
1 vitlöksklyfta
2 st knölar ingefära, inlagd
5 g färsk ingefära, riven
vitpeppar, curry,

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Hetta upp jordnötsolja i en kastrull, fräs vitlöken utan att den får färg. Tillsätt sockret, kanelstängerna och stjärnanisen, deglasera med sojasåsen, låt koka upp och ställ sedan kallt. När gravningslagen svalnat, håll den över laxen i ett glas- eller keramikkärl, täck över och ställ kallt i kylskåpet i tre till fyra dagar, vänd då och då.

Steg 2

Skär bort rotstocken från spetskålen, strimla resten i ca 3 mm breda strimlor, tillsätt lite salt och låt dra över natten. Nästa dag: Tillsätt de småskurna schalottenlökarna, valnötsoljan, hallonvinägern och den sötsura såsen. Skölj och tunnskiva mangon och ananasen, tillsätt till spetskålen. Smaka till sist av med curry, socker och nymalen peppar.

Steg 3

Rör ihop majonnäsen, crème fraîche och den söta sojasåsen till en homogen blandning. Tillsätt nu koriandern, sötcitronjuicen, vitlöken, ingefärsknölarna och den rivna ingefäran. Smaka sedan av med nymalen peppar, curry och ingefärssirap.

Steg 4

Tunnskiva laxen för serveringen och arrangera den ovanpå curry-spetskålsalladen. Servera med koriandermajonnäs och lite bröd.

ingefärssirap efter tycke