

Laxtartarbiffar med ponzu-rättika-dipp

Total tid **20 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 5 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.141 kJ / 273 kcal

Fett: **16,6 g** Protein: **21,4 g**
Kolhydrater: **8,1 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	färsk laxfilé
	Salt
2	små vitlöksklyftor
2 msk	olivolja
80 g	rättika
0,5	salladslök
50 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en</u> <u>Blandning av Sojasås,</u> <u>ättika och citron</u>
	Chiliflingor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Salta laxen lätt. Skala, finskiva och bryn vitlöken knaprig i 1 tsk mycket het olja. Skala, skölj och hyvla rättikan fint, blanda med Ponzu Citrus Sojasås. Skölj, ansa och strimla salladslöken mycket fint.

Steg 2

Hetta upp resten av oljan och bryn laxen på hög värme på båda sidorna i ca 30 sekunder, ta upp ut stekpannan, låt svalna något och skär i tunna skivor. Lägg upp laxen på tallrikar, garnera med knaprig vitlök, strö över chiliflingor och salladslök och servera med ponzu-rättika-dipp.