

Potatis- och ostsmörgås med lax

Total tid **30 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

3.669 kJ / 880 kcal

Fett: **58 g** Protein: **50,2 g**

Kolhydrater: **35,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Till potatis- och ostlagret:

- 0,25 tsk** salt (ca)
- 400 g** medelstora potatisar (ca)
- 1 msk** Kikkoman rostad sesamolja
- 2 tsk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
- 120 g** riven ost (50:50 blandning av mild Gouda och mozzarella)

Till teriyaki-laxen:

- 250 g** färsk laxfilé, utan skinn
- 3 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostade sesamfrön

Till chili-avokadokrämen:

- 1** liten avokado
- 60 g** färskost
- 2 tsk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
- 3 nypa** svartpeppar, nymalen
- 1 nypa** chilipulver eller chiliflingor

Till garnering:

- 7** rädisor
- 0,5** förpackning krasse

FÖRBEREDELSE

Steg 1

0,25 tsk salt (ca) - **400 g** medelstora potatisar (ca) - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **2 tsk**

Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **120 g** riven ost (50:50 blandning av mild Gouda och mozzarella)

Värm ugnen till 200 °C och klä en bakplåt med bakplåtspapper. Strö över lite salt. Skala potatisen och skiva den tunt. Lägg sedan skivorna i överlappande lager så att de bildar två rektanglar på den förberedda plåten. Pensla med Kikkoman sesamolja, ringla över citronponzu, strö över osten och grädda i den förvärmda ugnen i 15–18 minuter.

Steg 2

250 g färsk laxfilé, utan skinn - **3 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostade sesamfrön

Skär laxen i strimlor cirka 1,5 cm breda och täck med Kikkoman teriyaki woksås med rostad sesam. Lägg den marinerade laxen i en ugnsgaller, skjut över den på ett ugnsgaller och tillaga tillsammans med potatisen i 10–15 minuter.

Steg 3

1 liten avokado - **60** färskost - **2 tsk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron -

3 nypa svartpeppar, nymalen - **1 nypa** chilipulver eller chiliflingor

Mosa avokadoköttet, rör i färskosten och krydda med citronponzu, peppar och chili.

Steg 4

7 rädisor - **0,5** förpackning krasse

Skiva rädisorna papperstunna och skär av krassen

från förpackningen. Vänd en potatisrektangel, bred på chili-avokadokrämen, toppa med teriyaki-laxen, garnera med rädisor och krasse, vik försiktigt och servera.