Små laxfilér med ponzu

INGREDIENSER

4 Portioner

200 g	färsk lax
1 nypa	salladslök
80 g	rättika
2	vitlöksklyftor
1 msk	olivolja
	shichimikrydda eller chili
	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär laxen i en jämnstor bit – som till sashimi. Salta en aning. Skiva och stek vitlöken knaprig. Ansa, tärna och mosa rättikan tillsammans med ponzusåsen.

Steg 2

Hetta upp olja i en panna och bryn laxen hastigt på båda sidor på hög värme (för att få ytan färdig). Ta upp ur pannan och låt svalna något. Strimla laxen och lägg upp på ett fat. Garnera med de finskurna salladslöksringarna och den knapriga vitlöken och droppa över Kikkoman Ponzu Citrus Sojasås. Servera med ponzu-rättika-dippen.