

Ceviche à la laks med vannmelon og quinoa

total tid **80 min.** 40 min. tilberedningstid 40 min. koketid 660 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Ceviche à la laks:

3 kg	vannmelon, skrelt og skivet (1 cm tykke)
30 dl	rapsolje
60 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
10 dl	eplecidereddik
10 dl	misopasta
10 dl	sesamolje
15 g	noriark
2 g	malt pepper (til smak)

Dessuten:

1,3 kg	hvit quinoa
0,5 g	chiliflak
30 dl	eplecidereddik
500 g	fersk agurk, skåret i tynne strimler
500 g	rødkål, finrevet
100 g	vegansk majones
500 g	rå gulrot, grovraspet
30 g	svarte sesamfrø
500 g	kimchi
40 g	ferske korianderkvister
180 g	lime, skåret i båter

TILBEREDNING

Steg 1

Smør inn vannmelonskivene med olje på begge sider og legg dem på et stekebrett dekket med bakepapir. Stek i en forvarmet vifteovn ved 180 °C i 20 minutter.

Steg 2

For å lage marinaden, bland Kikkoman Soyasaus, 10 ml eplecidereddik, misopasta, sesamolje, noriark og pepper. Bløtlegg de stekte vannmelonskivene i marinaden og la stå i kjøleskap i 10–12 timer.

Steg 3

Kok quinoaen i henhold til anvisningene på pakken i ca. 25 minutter og tilsett chiliflakene. Bland med 15 ml eplecidereddik.

Steg 4

Ta vannmelonen ut av marinaden og sil av.

Steg 5

Bland agurken med resten av eddiken. Bland rødkålen med vegansk majones.

Steg 6

Bland gulroten med svarte sesamfrø.

Steg 7

Legg quinoa, marinerte vannmelonskiver, litt

kimchi, agurksalat, finrevet rødkål og gulrot lagvis i en bolle.

Steg 8

Topp med koriander og server med en limebåt.