

Røsti med laksesashimi og sitrussaus

total tid **40 min.** 30 min. tilberedningstid 10 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Røsti:

1,75 kg	poteter
20 g	salt
300 g	klaret smør

Laksesashimi:

750 g	laksefilet uten skinn
10 g	shichimi togarashi
5 g	sanshopepper
10 g	salt

Saus:

1 dl	<u>Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer</u>
-------------	---

30 g	honning
300 g	piskefløte
5 g	sitronskall
5 g	appelsinskall

Dessuten:

100 g	purreløk, rensset og skåret i veldig tynne strimler
10	sitronbåter

TILBEREDNING

Steg 1

Grovrasp potetene, krydre med salt og la stå i 5 minutter. Press ut overflødig vann (avgir ca. 1 kg) og lag 10 røstier. Stek i en panne med klaret smør på middels varme i 5 minutter på hver side til de er gyllenbrune, og hold dem varme.

Steg 2

Svi laksefileten med en gassbrenner til overflaten er lett brent. Bland krydderne med saltet og dryss over fisken. Skjær i skiver på ca. 1 cm tykkelse (ca. 25 g hver).

Steg 3

Bland Kikkoman Ponzu Sitron med honning. Rør deretter inn fløte, sitronskall og appelsinskall.

Steg 4

Bløtlegg purrestrimlene i isvann så de blir ekstra sprø.

Steg 5

Fordel sausen over røstiene. Legg 3 skiver laks på hver røsti og server garnert med purrestrimler og en sitronbåt.