

Ananasmajonesdipp med laksetaco

total tid **35 min.** 25 min. tilberedningstid 10 min. koketid 10 min. avkjølingstid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.471 kJ / 831 kcal

Fett: **59 g** Protein: **30,2 g**
Karbohydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

100 g	ananaskjøtt
1	vårløk
1	liten rød chili
1	fedd hvitløk
1	liten bit ingefær (ca. 1 cm)
1 ss	vegetabilsk olje
1 ss	sukker
1 ss	hvitvinseddik
4 ss	<u>Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer</u>
30 g	rødkål
3	salatblader
1	liten tomat
100 g	avokado
250 g	laksefilet
1 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
	Nymalt pepper
50 g	majones
6	tacoskjell

TILBEREDNING

Steg 1

100 g ananaskjøtt - **1** vårløk - **1** liten rød chili - **1** fedd hvitløk - **1 cm** liten bit ingefær (ca. 1 cm) - **1 ss** vegetabilsk olje - **1 ss** sukker - **1 ss** hvitvinseddik - **4 ss** Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer
Skjær ananasen i små terninger. Skjær vårløken i ringer. Skjær chili, hvitløk og ingefær i svært små terninger. Varm oljen i en liten panne og sauter ananas, vårløk, hvitløk, ingefær og chili i ca. 3 minutter. Dryss over sukker og karamelliser i 3 minutter til. Deglaser med eddik og Kikkoman Ponzu Sitron, gi et hurtig oppkok og grovmos innholdet. La stå til avkjøling i ca. 10 minutter.

Steg 2

30 g rødkål - **3** salatblader - **1** liten tomat - **100 g** avokado
Skjær rødkålen i tynne skiver, og skjær salaten i strimler. Fjern kjernene fra tomaten og skjær den i terninger sammen med avokadoen.

Steg 3

250 g laksefilet - **1 ss** vegetabilsk olje - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - Nymalt pepper
Skjær laksefileten i terninger. Varm oljen i en liten panne, stek laksen i ca. 3 minutter og krydre med Kikkoman Soyasaus og pepper.

Steg 4

50 g mayonnaise - Freshly ground pepper - **6** taco shells
Mix the cooled pineapple-ponzu-dip with the mayonnaise and season with pepper. Spread half

of the dip on the taco shells, fill with red cabbage, lettuce, tomato and avocado, top with salmon and serve drizzled with the remaining dip.

Step 5