

Brioche med marinert ørret, eplesalsa og sitrusmajones

total tid **747 min.** 27 min. tilberedningstid 720 min. marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.575 kJ / 615 kcal

Fett: **38 g** Protein: **24 g**
Karbohydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

120 g	ørretfilet
15 g	sukker
0,5	sitron, finrevet skall
0,5	appelsin, finrevet skall
5 g	dill
1 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
0,5	syrlig eple
0,5	sjalottløk
2	reddiker
5 g	gressløk
0,1 dl	limesaft
1 klype	malt svart pepper
5 g	fersk koriander
80 g	majones
0,1 dl	sitronsaft
0,1 dl	appelsinsaft
0,5	lime, finrevet skall
2	briocheboller med smør

TILBEREDNING

Steg 1

120 g ørretfilet - **15 g** sukker - **0,5** citron, finrevet skall - **0,5** appelsin, finrevet skall - **5 g** dill - **0,7 dl** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Fjern alle bein fra ørretfileten. Hakk dillen. Bland Kikkoman Soyasaus, sukker, sitrusskall og hakket dill.

Steg 2

Gni ørreten inn med marinaden fra steg 1. Pakk den inn i plastfolie eller legg den i en pose med zip-lås, og la den marinere i kjøleskapet i 10–12 timer. Skyll fileten under kaldt rennende vann etter marineringen, klapp den tørr og skjær den i små terninger.

Steg 3

0,5 syrlig eple - **0,5** sjalottløk - **2** reddiker - **5 g** gressløk - **0,1 dl** limesaft - **1 klype** malt svart pepper - **5 g** fersk koriander
Skjær eplet i små terninger (ca. 3–4 mm). Finhakk sjalottløk, reddiker, gressløk og koriander, og bland dem med eplet. Vend inn limesaften og krydre med pepper.

Steg 4

80 g majones - **0,1 dl** sitronsaft - **0,1 dl** appelsinsaft - **0,5** lime, finrevet skall - **0,3 dl** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Ha majones, sitronsaft, appelsinsaft, limeskall og Kikkoman Soyasaus i en bolle, og rør godt sammen til en jevn blanding.

Steg 5

2 briocheboller med smør

Del briochebollene i to. Smør litt av sitrussmajonesen fra steg 4 på den nederste halvdelen, og fortsett med eplesalsaen fra steg 3. Topp med den marinerte ørreten i terninger fra steg 2. Gjenta med den andre briochebollen.