

Grillet laksetataki med gulrotsalat og ponzu

INGREDIENSE

R

300 g laks av god kvalitet
Kikkoman en Blanding av
Soyasaus, eddik og
Sitronaromaer

Salat:

1 gulrot, høvlet i skiver
100 g grønnkål, massert med
olje og salt

0,25 rødkål, finsnippet
Koriander, grovhakket
Sorte sesamfrø
Sitron, i båter

TILBEREDNING

Steg 1

Bland sammen grønnsakene til salaten.

Steg 2

Pensle laksen med ponzusaus. Grill laksen raskt på grillen til den såvidt har fått en stekeflate. Kun det ytterste skal grilles, laksen skal være rå inni.

Steg 3

Server laksetatakien med salat, koriander og ponzusaus.