

Laks i søt og salt marinade og mandler

total tid **90 min.** **90 min.** tilberedningstid

INGREDIENSER

4 porsjoner

4	laksefileter (700 g)
9 ts	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
4 ts	limesaft
4 ts	honning
Panering	
1	egg
	hvetemel
80 g	mandelflak
Tilbehør	
	olje til steking

TILBEREDNING

Steg 1

Bland limejuice, soyasaus og honning i en bolle. Bland godt. Tilsett laksefiletene i marinaden. Sett i kjøleskapet i ca 1-2 timer.

Steg 2

I mellomtiden gjør du klar 3 dype tallerkener til paneringen. Fyll den første med mel, den neste med sammenpisket egg, og den siste med knuste mandelflak.

Steg 3

Dypp de marinerte laksefiletene i mel, deretter i det sammenpiskede egget og til slutt i mandelflakene. Stek på begge sider i en varm panne med olivenolje.