

Laks-tartar-steaks med ponzu-reddik-dip

total tid **20 min.** 15 min. tilberedningstid 5 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.141 kJ / 273 kcal

Fett: **16,6 g** Protein: **21,4 g**
Karbohydrater: **8,1 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

200 g	fersk laksfilet
	salt
2	små hvitløkfedd
2 ss	olivenolje
80 g	reddik
0,5	vårløk
0,5 dl	<u>Kikkoman en Blanding av</u> <u>Soyasaus, eddik og</u> <u>Sitronaromaer</u> chiliflak

TILBEREDNING

Steg 1

Tørk av laksfiletene forsiktig og strø litt salt over dem. Skrell hvitløken, skjær den i tynne skiver og stek den sprø i 1 teskje veldig varm olje. Skrell reddiken, vask og finrasp den og bland den med ponzu-sausen. Vask og skrell vårløken og skjær den opp i meget tynne skiver.

Steg 2

Bråstek laksen i resten av den varme oljen i 30 sekunder på hver side, ta laksen ut av stekepannen, la den avkjøle noe og skjær laksen in tynne skiver. Anrett laksen på tallerkner, garner med sprø hvitløk, strø chili og vårløk over og server med ponzu-reddik-dip.