KIKKOMAN

Laksefilet i appelsinsaus med fløtesaus med sjampinjong

total tid **80 min.** **60 min.** tilberedningstid **20 min.** marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.181 kJ / 760 kcal

Fett: **61,1 g** Protein: **37,2 g**
Karbohydrater: **14,4 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

Til appelsinmarinade med soyasaus:

6 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
3 ss	appelsinsaft
6	appelsinskiver (2 til marinaden og 4 til tilbehøret)
1,5	olivenolje
4	laksefileter med skinn (à ca. 150 g)
2	sikori

Til fløtesausen med sjampinjong:

250 g	sjampinjonger
1	løk
3 ss	olivenolje pluss litt mer til aluminiumsfolien
20 g	smør
	Salt, nykvernet pepper
300 g	kremfløte
1,5 ss	mild sennep
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1,5 ts	sukker

TILBEREDNING

Steg 1

Bland alle ingredienser for marinaden godt i en bolle. Vask laksefileter, legg dem i en frysepose sammen med marinaden og 2 appelsinskiver. Press luften ut av posen, lukk posen og mariner i 15-20 minutter. Rens sikori, vask og del i to.

Steg 2

Til fløtesausen begynner du med å børste sjampinjongene, skrell løken og skjær begge deler i 2-3 mm tynne skiver.

Steg 3

Varm opp 2 ss olje i en panne og brun sjampinjonger og løk lett. Tilsett smør og smak til med salt og pepper. Tilsett fløte, sennep, Kikkoman Soyasaus og sukker og kok opp.

Steg 4

Forvarm stekeovnen til 220 °C over-/undervarme (200 °C varmluft). Ta laksefiletene ut av marinaden, tørk forsiktig, legg dem med hudsiden opp på innsmurt aluminiumsfolie på en stekeplate. La det steke i forvarmet stekeovn i ca. 8 minutter.

Steg 5

Ta stekeplaten ut av ovnen, snu laksefiletene, fordel fløtesausen med sjampinjong og legg på de halve sikoriene.

Steg 6

Dryss salt og pepper på de halve sikoriene og drypp på resten av olivenoljen. Legg de øvrige 4 appelsinskivene på laksefiletene, stek videre i ca. 10 minutter og server.