

# Pikante biter stekt laks med ponzu

## INGREDIENSE

### R

4 porsjoner

<b>200 g</b>	fersk laks
<b>1 klype</b>	vårløk
<b>80 g</b>	reddik
<b>2</b>	hvitløkfedd
<b>1 ss</b>	olivenolje
	Shichimi-krydder eller chili
	Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer

## TILBEREDNING

### Steg 1

Skjær laksen i et regelmessig stykke – som for sashimi. Strø litt salt over. Skjær hvitløken i skiver og stek den sprø. Vask reddiken, skjær den i terninger og purer den med ponzu-sausen.

### Steg 2

Varm olje i en stekepanne og bråstek laksen kort på begge sider (slik at bare overflaten blir ferdigstekt). Hev laksen ut av stekepannen og la den avkjøle litt. Skjær laksen i strimler og anrett disse på et fat. Garner med finskårne vårløkringer og hvitløkchips og drypp Kikkoman Ponzu sitron soyasaus over fisken. Server med ponzu-reddik-dip.