

Pikante biter stekt laks med ponzu

INGREDIENSER

4 porsjoner

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

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.