

Potet- og ostesmørbrød med laks

total tid **30 min.** 10 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.669 kJ / 880 kcal

Fett: **58 g** Protein: **50,2 g**
Karbohydrater: **35,5 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Potet- og ostelag:

0,25 ts salt
400 g mellomstore poteter
1 ss Kikkoman ristet Sesamolje
2 ts Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
120 g revet ost (50–50-blanding av mild gouda og mozzarella)

Teriyakilaks:

250 g fersk laksefilet uten skinn
3 ss Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristede Sesamfrø

Chili-avokadokrem:

1 liten avokado
60 g kremost
2 ts Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
3 klype nykvernet svart pepper
1 klype chilipulver eller chiliflak

Garnityr:

7 reddiker
0,5 kurv karse

TILBEREDNING

Steg 1

0,25 ts salt - **400 g** mellomstore poteter - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **2 ts** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **120 g** revet ost (50–50-blanding av mild gouda og mozzarella)
Forvarm ovnen til 200 °C og kle et stekebrett med bakepapir. Dryss over litt salt. Skrell potetene og skjær dem i tynne skiver. Legg skivene i overlappende lag slik at de danner to rektangler på stekebrettet. Pensle med Kikkoman Sesamolje, ringle over Kikkoman Ponzu Sitron, dryss over osten og stek i forvarmet ovn i 15–18 min.

Steg 2

250 g fersk laksefilet uten skinn - **3 ss** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristede Sesamfrø
Skjær laksen i ca. 1,5 cm brede strimler og vend dem i Kikkoman Teriyaki Woksaus med Sesam. Legg den marinerte laksen i en ildfast form, sett formen på en rist i ovnen og stek den sammen med potetene i 10–15 min.

Steg 3

1 liten avokado - **60** kremost - **2 ts** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **3 klype** nykvernet svart pepper - **1 klype** chilipulver eller chiliflak
Mos avokadokjøttet, rør inn kremosten og krydre med Kikkoman Ponzu Sitron, pepper og chili.

Steg 4

7 reddiker - **0,5** kurv karse
Skjær reddikene i papirtynne skiver og klipp karsen fra kurven. Snu det ene potetrektangelet, smør på

chili-avokadokremen, topp med teriyakilaksen, og
garner med reddik og karse. Brett forsiktig
sammen og server.