KIKKOMAN

Brioš sa mariniranom pastrmkom

Ukupno vreme **747 min** **27 min** vreme pripreme **720 min** vreme mariniranja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.575 kJ / 615 kcal

Masti: **38 gr** Protein: **24 gr**
Ugljeni hidrati: **41 gr**

SASTOJCI

2 porcije

120 gr	fileta pastrmke
15 gr	šećera
0,5	limuna (za koricu)
0,5	narandže (za koricu)
5 gr	mirođije
100 ml	Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
0,5	kisele jabuke
0,5	šalotke
2	rotkvice
5 gr	vlašca
10 ml	soka od limete
1 prstohvat	prstohvat mlevenog crnog bibera
5 gr	svežeg korijandera
80 gr	majoneza
10 ml	limunovog soka
10 ml	soka od narandže
0,5	limete (za koricu)
2	brioš zemičke sa puterom

PRIPREMA

Korak 1

120 gr fileta pastrmke - **15 gr** šećera - **0,5** limuna (za koricu) - **0,5** narandže (za koricu) - **5 gr** mirođije - **70 ml** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
Uklonite sve kosti iz fileta pastrmke. Isecite mirođiju. Pomešajte Kikkoman Soja Sos, šećer, narendanu koricu citrusa i seckanu mirođiju.

Korak 2

Premažite pastrmku marinadom iz koraka 1. Umotajte u prozirnu foliju ili stavite u kesu sa zatvaračem i ostavite u frižideru 11 sati. Nakon mariniranja, isperite filet pod mlazom hladne vode, posušite ga i isecite na sitne kockice.

Korak 3

0,5 kisele jabuke - **0,5** šalotke - **2** rotkvice - **5 gr** vlašca - **10 ml** soka od limete - **1 prstohvat** mlevenog crnog bibera - **5 gr** svežeg korijandera
Isecite jabuku na sitne kockice (oko 3,5 mm). Sitno iseckajte šalotku, rotkvice, vlašac i korijander, pa dodajte jabuci. Pomešajte sa sokom od limete. Začinite biberom.

Korak 4

80 gr majoneza - **10 ml** limunovog soka - **10 ml** soka od narandže - **0,5** limete (za koricu) - **30 ml** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
Sjedinite majonez, limunov sok, sok od narandže, koricu limete i Kikkoman Soja Sos, pa dobro promešajte dok smesa ne postane glatka.

Korak 5

2 brioš zemičke sa puterom
Presecite brioš zemičke na pola. Premažite donju polovinu delom citrusnog majoneza iz koraka 4, a zatim dodajte salsu od jabuke iz koraka 3. Preko stavite mariniranu pastrmku isečenu na kockice iz koraka 2. Ponovite postupak sa drugom brioš zemičkom.