KIKKOMAN

Ananaslı mayonez soslu somon taco

toplam süre **35 dak.** **25 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi **10 dak.** soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.471 kJ / 831 kcal

Yağ: **59 gr** Protein: **30,2 gr**
Karbonhidrat: **41 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

100 gr	ananas dilimi
1	dal taze soğan
1	küçük kırmızı biber
1	diş sarımsak
1	küçük parça zencefil (yaklaşık 1 cm)
1 yemek kaşığı	bitkisel yağ
1 yemek kaşığı	şeker
1 yemek kaşığı	beyaz şarap sirkesi
4 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
30 gr	kırmızı lahana
3	marul yaprağı
1	küçük domates
100 gr	avokado
250 gr	somon fileto
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	Taze çekilmiş karabiber
50 gr	mayonez
6	gevrek taco kabuğu (taco shell)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

100 gr ananas dilimi - **1** taze soğan - **1** küçük kırmızı biber - **1** diş sarımsak - **1 cm** 1 küçük parça zencefil (yaklaşık 1 cm) - **2 yemek kaşığı** bitkisel yağ - **1 yemek kaşığı** şeker - **1 yemek kaşığı** beyaz şarap sirkesi - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu

Ananası ince ince, yeşil soğanı halka halka doğrayın. Kırmızı biber, sarmısak ve zencefili de küçük parçalar halinde doğrayın. Bitkisel yağı tavada ısıtın ve ananası, yeşil soğanı, sarmısağı, zencefili ve kırmızı biberi yaklaşık 3 dakika kadar soteleyin. Üzerine şeker serpin ve 3 dakika daha karamelize edin. Sirke ve Kikkoman Ponzu Lemon ile suyunu çektirin (deglaze edin), kısa bir süreliğine kaynatın ve püre haline getirin. Yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakın.

Adım 2

30 gr kırmızı lahana - **3** marul yaprağı - **1** küçük domates - **100 gr** avokado

Kırmızı lahanayı ince ince, marulu da şeritler halinde doğrayın. Domatesin çekirdeklerini çıkarın ve avokadoyla birlikte küp küp doğrayın.

Adım 3

250 gr somon fileto - **1 yemek kaşığı** vegetable oil - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - Taze çekilmiş karabiber

Somon filetoyu küp küp doğrayın. Küçük bir tavada yağı ısıtın ve somonu yaklaşık 3 dakika kızartın. Kikkoman Soy Sauce ve karabiber ile baharatlandırın.

Adım 4

50 gr mayonez - Taze çekilmiş karabiber - **6** gevrek taco kabuğu (taco shell)
Soğumuş olan ananas-ponzu sosunu mayonez ile karıştırın ve biberle tatlandırın. Taco kabuklarının yarısını bu sosla kaplayın, ardından içlerini kırmızı lahana, marul, domates ve avokado ile doldurun. Her birinin üzerine somon yerleştirin ve kalan sosla servis yapın.