

Marine edilmiş alabalık, elmalı salsa ve narenciye mayonezli brioche

toplam süre **747 dak.** 27 dak. hazırlık süresi **720 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.575 kJ / 615 kcal

Yağ: **38 gr** Protein: **24 gr**
Karbonhidrat: **41 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

120 gr	alabalık fileto
15 gr	şeker
0,5	adet limon (kabuğu rendelenmiş)
0,5	adet portakal (kabuğu rendelenmiş)
5 gr	dereotu
100 ml	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
0,5	adet ekşi elma
0,5	adet arpacık soğanı
2	adet turp
5 gr	frenk soğanı
10 ml	misket limonu suyu
1 tutam	tutam öğütülmüş karabiber
5 gr	taze kişniş
80 gr	mayonez
10 ml	limon suyu
10 ml	portakal suyu
0,5	adet misket limonu (kabuğu rendelenmiş)
2	adet tereyağlı brioche ekmeği

HAZIRLANIŞ

Adım 1

120 gr alabalık fileto - **15 gr** şeker - **0,5** adet limon (kabuğu rendelenmiş) - **0,5** adet portakal (kabuğu rendelenmiş) - **5 gr** dereotu - **70 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Alabalık filetosundaki kılçıkları ayıklayın. Dereotunu doğrayın. Kikkoman Soy Sauce, şeker, narenciye kabuğu rendeleri ve doğranmış dereotunu karıştırın.

Adım 2

İlk adımdaki marinadı alabalığa yedirerek sürün. Streç filme sarın veya kilitli bir poşete koyun ve 10-12 saat buzdolabında bekletin. Marine ettikten sonra filetoyu soğuk akan suyun altında durulayıp kâğıt havluyla kurulayın. Ardından küçük küpler hâlinde kesin.

Adım 3

0,5 adet ekşi elma - **0,5** adet arpacık soğanı - **2** adet turp - **5 gr** frenk soğanı - **10 ml** misket limonu suyu - **1 tutam** öğütülmüş karabiber - **5 gr** taze kişniş
Elmayı küçük küpler hâlinde (yaklaşık 3-4 mm olacak şekilde) kesin. Arpacık soğanını, turpları, frenk soğanını ve kişnişi ince ince doğrayın. Ardından hepsini elmaya ekleyin. Misket limonu suyuyla karıştırın. Karabiberle lezzetlendirin.

Adım 4

80 gr mayonez - **10 ml** limon suyu - **10 ml** portakal suyu - **0,5** adet misket limonu (kabuğu rendelenmiş) - **30 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Mayonez, limon suyu, portakal suyu, misket limonu kabuğu rendesi ve Kikkoman Soy Sauce'u birleştirin. Pürüzsüz olana kadar iyice karıştırın.

Adım 5

2 adet tereyağlı brioche ekmeği

Brioche ekmeklerini ikiye bölün. 4. adımdaki

narenciyeli mayonezin bir kısmını alt yarıya sürün.

Ardından 3. adımdaki elmalı salsayı ekleyin. Üzerine

2. adımdaki marine edilip küpler hâlinde doğranmış

alabalıkları yerleştirin. Aynı işlemleri ikinci brioche

ekmeği için de tekrarlayın.