

# Marine Edilmiş Somon Izgara

toplam süre **60 dak.** **60 dak.** hazırlık süresi

## MALZEMELER

4 porsiyon

<b>800 gr</b>	derili somon filetosu
<b>1</b>	portakal
<b>4 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı
<b>2 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
<b>4</b>	Kikkoman Ponzu Limonlu Dilediğiniz taze bitkilerin karışımı: kişniş, maydanoz, nane

### Izgara sebzeler:

<b>200 gr</b>	kiraz domates
<b>200 gr</b>	sarı kabak
<b>100 gr</b>	kırmızı soğan
<b>7</b>	yabani mantar veya normal mantar
	Karabiber
<b>3 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Ponzu Limonlu
<b>3 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı
<b>4 tatlı kaşığı</b>	kurutulmuş kekik

### Izgara karpuz:

<b>4 dilim</b>	karpuz
	Serpiştirmek için ponzu sos

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Portakal kabuğu ince rendelenir ve bir kenara alınır. Portakal ikiye bölünür ve suyu bir kâseye sıkılır, Kikkoman soya sosu ve ponzu eklenir ve iyice karıştırılır. Somon yıkanır ve 200 g'lık parçalara kesilir. İçinde marinat bulunan kâseye yerleştirilir (derili kısmı yukarıda olacak şekilde) ve 30 dakika marine edilir.

### Adım 2

Sebzeler için dressing sosun hazırlanması: ponzu sos, zeytinyağı, kekik ve karabiber ile karıştırılır. Kiraz domatesler ikiye bölünür, kabak ve soğan, dilimler halinde doğranır ve mantarlarla birlikte bir ızgara tepsisine yerleştirilir. Hepsinin üzerine dressing sos serpiştirilir ve her iki tarafta birkaç dakika ızgarada pişirilir. Karpuz dilimleri doğrudan ızgara teli üzerinde kızartılır ve üzerine ponzu sos serpiştirilir.

### Adım 3

Somon, marine sostan çıkartılır ve mutfak kâğıdı ile kurulanır. Izgaraya yerleştirilir (derili kısmı aşağıda olacak şekilde) ve çıtır çıtır olana kadar kızartılır, daha sonra çevrilir ve diğer tarafta 2-3 dakika kızartılır. Izgara sebzeler ve karpuz ile servis yapılır.