

Marine Edilmiş Somon ve Körili Lahana Salatası

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.564 kJ / 612 kcal

Yağ: **35,6 gr** Protein: **31,2 gr**
Karbonhidrat: **27,2 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Marinat için:

- 2 tatlı kaşığı** fıstık yağı
- 5** diş ince dilimlenmiş sarımsak
- 3 tatlı kaşığı** şeker
- 2** küçük tarçın çubuğu
- 6** adet yıldız anason
- 240 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 480 gr** kemiksiz somon fileto (suşi kalitesinde)

Körili lahana salatası için:

- 180 gr** sivri lahana
- 60 gr** arpacık soğan, küçük doğranmış
- 30 ml** ceviz yağı
- 10 ml** ahududu sirkesi
- 2 yemek kaşığı** tatlı ve ekşi sos
- 50 gr** Tay mango
- 50 gr** ananas (tatlı ve olgun) biraz köri
- 1 tutam** şeker
- taze çekilmiş karabiber

Kışnişli mayonez için:

- 60 gr** mayonez
- 30 gr** crème fraîche (taze krema)
- 3 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Fermente Tatlı Soya Sosu
- 1 yemek kaşığı** kışniş
- 3 biraz** limon suyu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fıstık yağı bir tencerede ısıtılır ve sarımsak rengini kaybedene kadar kavrulur. Şeker, tarçın çubukları ve yıldız anason eklenir ve soya sosu ile deglaze edilir, bir miktar kaynatılır ve ardından soğutulur. Marinat soğuduğunda, cam veya seramik kabın içine alınır, üzerine somon yerleştirilir, üzeri örtülür ve ara sıra çevirerek üç ila dört gün buzdolabında soğuk tutulur.

Adım 2

Sivri uçlu lahananın kök kısmı kesilir. Daha sonra sivri uçlu lahana yaklaşık 3 mm genişliğinde şeritler halinde kesilir, biraz tuz eklenir ve bir gece bekletilir. Ertesi gün küçük doğranmış arpacık soğanı, ceviz yağı, ahududu sirkesi ve tatlı ve ekşi sos eklenir. Mango ve ananas yıkanır ve ince şeritler halinde kesilir, sivri lahanaya eklenir. En sonunda köri, şeker ve taze karabiberle tatlandırılır.

Adım 3

Mayonez, taze krema ve tatlı soya sosuyla güzelce karıştırılır. Sonra kışniş, limon suyu, sarımsak, zencefil yumruları ve rendelenmiş zencefil eklenir. En son ise taze karabiber, köri ve zencefil şurubu ile tatlandırılır.

Adım 4

Somon, servis için ince dilimler halinde kesilir ve körili lahana salatasının üzerine yerleştirilir. Yanına ekmele birlikte kışnişli mayonez ikram edilir.

1 diş sarımsak
2 parça / yumru zencefil, marine
tane edilmiş
5 gr taze zencefil,
rendelenmiş
beyaz biber, kri, zencefil
şurubu isteęe göre