

Somon Tatarlı Krep

toplam süre **45 dak.** 30 dak. marine süresi **15 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
536 kJ / 128 kcal

Yağ: **4,5 gr** Protein: **6 gr**
Karbonhidrat: **15,9 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

150 gr	somon filetosu, Sashimi kalitesinde olmalı
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,5	armut
2	arpacık soğan
2	kişniş veya maydanoz sapları
50 gr	labne peyniri
20	adet Krep
30 gr	keta havyarı
2	dal frenk maydanozu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Somon filetosu ince dilimlere doğranıp doğal fermente soya sosuyla tatlandırıldıktan sonra 30 dakika buzdolabında bekletilir. Armut, arpacık soğan ve kişniş ince ince kıyılır. Hazırladığımız somon dilimleri ince ince kıyıldıktan sonra armut, arpacık soğan ve kişnişle karıştırılır. Kreplerin üzerine labne peyniri sürülür, bunun üzerine somon tatarı ilave edilir. Keta havyarı ve frenk maydanozuyla süslenir. Sofraya sunarken üzerine bir kaç damla soya sosu dökülür.