KIKKOMAN

Ceviche po vzoru lososa s vodním melounem a quinoou

Celkový čas vaření **80 min.** **40 min.** Doba přípravy **40 min.** Doba vaření **660 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Na ceviche à la losos:

3 kg	melounu, oloupaného a nakrájeného na plátky (1 cm silné)
30 ml	řepkového oleje
60 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná
10 ml	jablečného octa
10 ml	miso pasty
10 ml	sezamového oleje
15 g	plátků nori řasy
2 g	mletého pepře (dle chuti)

Další:

1,3 kg	bílé quinoy
0,5 g	chilli koření
30 ml	jablečného octa
500 g	čerstvé okurky, nakrájené na tenké proužky
500 g	červeného zelí, jemně nakrájeného
100 g	veganské majonézy
500 g	syrové mrkve, nahrubo nastrouhané
30 g	černého sezamu
500 g	kimchi
40 g	čerstvé koriandrové natě
180 g	limetky, nakrájené na klínky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Melounové plátky potřete olejem z obou stran a položte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v předehřáté horkovzdušné troubě na 180 °C po dobu 20 minut.

Krok 2

Na marinádu smíchejte Kikkoman Sójovou omáčku, 10 ml jablečného octa, miso pastu, sezamového oleje, plátky nori řasy a pepř. Pečené plátky melounu ponořte do marinády a nechte marinovat v lednici po dobu 10–12 hodin.

Krok 3

Uvařte quinou podle pokynů na obalu (asi 25 minut) a přidejte chilli. Smíchejte s 15 ml jablečného octa.

Krok 4

Vyjměte meloun z marinády a nechte okapat.

Krok 5

Okurku smíchejte se zbylým octem. Červené zelí smíchejte s veganskou majonézou.

Krok 6

Mrkev smíchejte s černým sezamem.

Krok 7

V misce navrstvěte quinou, marinované melounové

plátky, trochu kimchi, okurkový salát, jemně nakrájené červené zelí a mrkev.

Krok 8

Navrch přidejte koriandr a podávejte s limetkovým klínkem.