

Křupavý losos na hnízdě ze špaget a zeleniny

Celkový čas vaření **60 min.** 40 min. Doba přípravy 20 min. Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na lososa:

300 g	změkklého másla
60 g	vaječných žloutků
150 g	<u>Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka</u>
50 g	smažené cibulky
5 g	solí
1 kg	lososa bez kůže

Na zeleninové nudle:

200 g	mrkví různých barev
100 g	kedlubny
200 g	cuket
300 g	špaget
	olej na smažení

Na omáčku:

200 ml	zeleninového vývaru
200 ml	<u>Kikkoman Ponzu</u> <u>citrónová sójová omáčka</u>
10 g	kukuřičného škrobu
200 g	chlazeného másla

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Krusta na lososa: máslo vyšlehejte dohladka a postupně zašlehejte žloutky. Vmíchejte Kikkoman Panko strouhanku a smaženou cibulku. Osolte. Rozválejte hmotu mezi dvěma pečicími papíry na tloušťku cca 5 mm a nechte vychladit. Lososa případně očistěte a nakrájejte na porce po 90 g. Krustu vykrojte ostrým nožem nebo nůžkami tak, aby přesně pasovala na porce lososa.

Krok 2

Omáčka: zeleninový vývar s Kikkoman Ponzu citrón přiveďte k varu a lehce zahušťujte škrobem. Pomocí tyčového mixéru zašlehejte po částech studené máslo.

Krok 3

Zeleninové nudle: pomocí spiralizéru vytvořte z mrkve, kedlubny a cukety zeleninové špagety. Klasické špagety uvařte podle návodu na obalu. Poté společně se zeleninovými nudlemi krátce orestujte na pánvi s trochou oleje a vody z těstovin po dobu 2–3 minut, dokud zelenina nezměkne, avšak zůstane pevná. Porce lososa pokryjte krustou a pečte ve vyhřáté troubě na 180 °C (horký vzduch) cca 6 minut. V případě potřeby krustu dozlatova zapečte pod salamandrem. Vnitřní teplota lososa by měla být minimálně 40 °C.

Krok 4

Těstoviny a zeleninu zatočte do tvaru hnízd, která servírujte na talíř. Omáčku znovu prohřejte a případně promixujte. Na nudle položte porci lososa

a přelijte omáčkou.