

Brioška s marinovaným pstruhem, jablečnou salsou a citrusovou majonézou

Celkový čas vaření **747 min.** 27 min. Doba přípravy **720 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):
2.575 kJ / 615 kcal

Tuky: **38 g** Bílkoviny: **24 g**
Sacharidy: **41 g**

INGREDIENCE

2 Porce

120 g	filetu z pstruha
15 g	cukru
0,5	citronu (na kůru)
0,5	pomeranče (na kůru)
5 g	kopru
100 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
0,5	kyselého jablka
0,5	šalotky
2	ředkvičky
5 g	pažitky
10 ml	limetkové šťávy
1 špetka	mletého černého pepře
5 g	čerstvého koriandru
80 g	majonézy
10 ml	citronové šťávy
10 ml	pomerančové šťávy
0,5	limetky (na kůru)
2	máslové brioškové bulky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

120 g filetu z pstruha - **15 g** cukru - **0,5** citronu (na kůru) - **0,5** pomeranče (na kůru) - **5 g** kopru - **70 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Z filetu z pstruha odstraňte případné kosti. Kopr nasekejte. Smíchejte Kikkoman Sójovou omáčku, cukr, citrusovou kůru a nasekaný kopr.

Krok 2

Pstruha potřete marinádou z kroku 1. Zabalte ho do potravinářské fólie nebo vložte do uzavíratelného sáčku a nechte v chladničce 10–12 hodin. Po marinování filet opláchněte pod studenou tekoucí vodou, osušte a nakrájejte na malé kostky.

Krok 3

0,5 kyselého jablka - **0,5** šalotky - **2** ředkvičky - **5 g** pažitky - **10 ml** limetkové šťávy - **1 špetka** mletého černého pepře - **5 g** čerstvého koriandru
Jablko nakrájejte na malé kostky (asi 3–4 mm). Šalotku, ředkvičky, pažitku a koriandr nasekejte najemno a přidejte k jablku. Promíchejte s limetkovou šťávou. Dochutěte pepřem.

Krok 4

80 g majonézy - **10 ml** citronové šťávy - **10 ml** pomerančové šťávy - **0,5** limetky (na kůru) - **30 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Smíchejte majonézu, citronovou šťávu, pomerančovou šťávu, limetkovou kůru a Kikkoman Sójovou omáčku a důkladně rozmíchejte dohladka.

Krok 5

2 máslové brioškové bulky

Brioškové bulky rozkrojte napůl. Spodní polovinu potřete částí citrusové majonézy z kroku 4 a přidejte jablečnou salsu z kroku 3. Navrch dejte kostky marinovaného pstruha z kroku 2. Stejným způsobem připravte i druhou briošku.