KIKKOMAN

Losos s tamari, citronovou trávou a limetkou, podávaný s pomerančovo-okurkovým salátem

Celkový čas vaření **60 min.** **30 min.** Doba přípravy **30 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):
2.254 kJ / 538 kcal

INGREDIENCE

4 Porce

4	150 g (5 uncí) filetů z lososa, případně s kůží
Marinade:	
4 polévkové lžíce	Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka
1	stonek čerstvé citronové trávy, rozdrcený
	šťáva ze 2 limetek
1 čajová lžička	slunečnicového oleje
Salát:	
2	pomeranče, oloupané a nakrájené na plátky
1	okurka, nastrouhaná na dlouhé plátky pomocí škrabky na zeleninu
1 svazek	svazek řeřichy, oberte hrubé stonky a případné žluté listy
4 polévkové lžíce	slunečnicového oleje
2 polévkové lžíce	rýžového octa
2 polévkové lžíce	Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Filety lososa dejte do mělké misky. Smíchejte ingredience na marinádu a nalijte na lososa. Mísu zakryjte potravinářskou fólií a nechte 30 minut marinovat v lednici.

Krok 2

Předehřejte rýhovanou grilovací pánev nebo ocelovou těžkou pánev a lehce namažte olejem. Vyjměte filety lososa z misky, přidejte je do pánve a vařte asi 5 minut, dokud nejsou hotové, rybu polijte marinádou, která zbyla v misce, a filety jednou obraťte.

Krok 3

Mezitím si připravte salát. Rozložte pomerančové plátky, okurkové plátky a snítky řeřichy na čtyři servírovací talíře. Smíchejte olej, rýžový ocet a Kikkoman Tamari bezlepkovou sójovou omáčku a pokapejte saláty.

Krok 4

Filety lososa vyjměte z pánve a servírujte na salát. Podávejte najednou.