

Ceviche à la łosoś z arbuzem i komosą ryżową

Czas ogółem **80 min** 40 min Czas przygotowania **40 min** Czas gotowania **660 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Ceviche à la łosoś:

3 kg	arbuza, obranego i pokrojonego na plasterki (o grubości 1 cm)
30 ml	oleju rzepakowego
60 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
10 ml	octu jabłkowego
10 ml	pasty miso
10 ml	oleju sezamowego
15 g	arkuszy wodorostów nori
2 g	mielonego pieprzu (do smaku)

Dodatkowo:

1,3 kg	białej komosy ryżowej
0,5 g	płatków chili
30 ml	octu jabłkowego
500 g	świeżych ogórków, pokrojonych w cienkie paski
500 g	czerwonej kapusty, drobno poszatkowanej
100 g	wegańskiego majonezu
500 g	surowej marchewki, startej na grubych oczkach
30 g	czarnego sezamu
500 g	kimchi
40 g	świeżych gałązek kolendry
180 g	limonki, pokrojonej na łódeczki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Plasterki arbuza posmaruj olejem z obu stron i ułóż na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w nagrzanym piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 180°C przez 20 minut.

Krok 2

Przygotuj marynatę. Wymieszaj Sos sojowy Kikkoman, 10 ml octu jabłkowego, pastę miso, olej sezamowy, arkusze nori i pieprz. Namocz upieczone plasterki arbuza w marynacie i wstaw do lodówki na 10-12 godzin.

Krok 3

Gotuj komosę ryżową zgodnie z instrukcją na opakowaniu przez około 25 minut. Dodaj płatki chili. Wymieszaj z 15 ml octu jabłkowego.

Krok 4

Wyjmij arbuza z marynaty i odcedź.

Krok 5

Wymieszaj ogórka z pozostałym octem. Wymieszaj czerwoną kapustę z wegańskim majonezem.

Krok 6

Wymieszaj marchewki z czarnym sezamem.

Krok 7

W misce ułóż warstwami komosę ryżową, marynowane kawałki arbuza, kimchi, sałatkę ogórkową, czerwoną kapustę i marchewkę.

Krok 8

Udekoruj kolendrą. Podawaj z ćwiartką limonki.