

Mini steki z łososia z dipem sojowo-cytrusowym

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

200 g	Łosoś
1 szczypta	Łodyżka dymka
80 g	Biała rzepa daikon
2	zębki Czosnek
1 łyżka	Oliwa
	Siedem przypraw shichimi lub chilli
	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przygotuj łososia: będziesz potrzebować większego kawałka w całości (o wielkości jak do sashimi). Oprósz rybę odrobiną soli. Potnij czosnek w cienkie plasterki i smaź je, aż będą chrupiące. Zetrzyj białą rzepę na tarce, odsącz nadmiar wody i wymieszaj z Kikkoman Ponzu Cytrusowym Sosem Sojowym.

Krok 2

Rozgrzej oliwę na patelni i na wysokim ogniu obsmaż łososia z obu stron (tylko z wierzchu).

Krok 3

Zdejmij rybę z patelni i odłóż do ostygnięcia na papier kuchenny. Pokrój w plastry wybranej grubości i układaj na talerzu. Udekoruj plasterkami smażonego czosnku, posyp przyprawą shichimi lub chilli i podawaj z dipem z utartej rzepy i Kikkoman Ponzu Cytrusowego Sosu Sojowego.