

Рёшти с сашими из лосося и цитрусовым соусом

Общее время 40 мин 30 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для приготовления рёшти:

1,75 кг очищенного картофеля
20 г соли
300 г топлёного масла

Для сашими из лосося:

750 г филе лосося без кожи
10 г пряной смеси «Шичими тогараши»
5 г перца Сансё
10 г соли

Для соуса:

100 мл цитрусово-соевого
соуса Понзу Kikkoman
«Лимон»
30 г мёда
300 г сливок для взбивания
5 г лимонной цедры
5 г апельсиновой цедры

Дополнительно:

100 г лука-порея, очищенного
и нарезанного очень
тонкими полосками
10 лимонных долек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Натрите картофель на крупной тёрке, приправьте солью и оставьте на 5 минут. Отожмите лишнюю воду (уйдёт около 1 кг) и сформируйте 10 рёшти. Обжарьте на сковороде с топлёным маслом на среднем огне по 5 минут с каждой стороны до золотистой корочки, затем оставьте в тепле.

Шаг 2

Немного обожгите филе лосося с помощью кулинарной горелки. Смешайте специи с солью и посыпьте на рыбу. Нарезьте ломтиками толщиной около 1 см (примерно 25 г каждый).

Шаг 3

Смешайте соус Понзу Kikkoman Лимон с мёдом. Затем добавьте сливки, лимонную цедру и цедру апельсина.

Шаг 4

Замочите полоски лука-порея в ледяной воде, чтобы они стали очень хрустящими.

Шаг 5

Распределите соус по рёшти. Положите по 3

ломтика лосося на каждый рёшти и подавайте,
украшив полосками лука-порей и долькой
лимона.