

Бриошь с форелью, яблочной сальсой и лимонным майонезом

Общее время **747 мин** 27 мин Время подготовки 720 мин Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):

2 575 кДж / 615 ккал

Жиры: **38 г** Белки: **24 г**

Углеводы: **41 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

120 г	филе форели
15 г	сахара
0,5	лимона (для цедры)
0,5	апельсина (для цедры)
5 г	укропа
100 мл	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
0,5	кислого яблока
0,5	лука шалота
2	редиски
5 г	шнитт-лука
10 мл	сока лайма
1 щепотка	молотого чёрного перца
5 г	кинзы
80 г	майонеза
10 мл	лимонного сока
10 мл	апельсинового сока
0,5	лайма (для цедры)
2	сливочных бриоши

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

120 г филе форели - **15 г** сахара - **0,5** лимона (для цедры) - **0,5** апельсина (для цедры) - **5 г** укропа - **70 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Удалите кости из филе форели, если они есть. Нарезьте укроп. Смешайте соевый соус Kikkoman, сахар, цедру цитрусовых и нарезанный укроп.

Шаг 2

Натрите форель маринадом из шага 1. Заверните в пищевую пленку или поместите в пакет с зипом и поставьте в холодильник на 10–12 часов. После маринования промойте филе под холодной проточной водой, промокните насухо и нарежьте небольшими кубиками.

Шаг 3

0,5 кислого яблока - **0,5** лука шалота - **2** редиски - **5 г** шнитт-лука - **10 мл** сока лайма - **1 щепотка** молотого чёрного перца - **5 г** кинзы
Нарежьте яблоко небольшими кубиками (примерно 3–4 мм). Мелко нарежьте лук шалот, редиски, шнитт-лук и кинзу и добавьте к яблоку. Смешайте с соком лайма. Приправьте перцем.

Шаг 4

80 г майонеза - **10 мл** лимонного сока - **10 мл** апельсинового сока - **0,5** лайма (для цедры) - **30 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Смешайте майонез, лимонный сок,

апельсиновый сок, цедру лайма и соевый соус Kikkoman и тщательно перемешайте до однородной консистенции.

Шаг 5

2 сливочных бриоши

Разрежьте булочки пополам. Намажьте нижнюю половину порцией цитрусового майонеза из шага 4, затем добавьте яблочную сальсу из шага 3. Сверху выложите нарезанную кубиками маринованную форель из шага 2. Повторите со второй булочкой-бриошью.