

# Майонезный соус-дип с ананасом и тако с лососем

Общее время **35 мин** 25 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления 10 мин Время на охлаждение

Пищевая ценность (на порцию):  
**3471 кДж / 831 ккал**

Жиры: **59 г** Белки: **30,2 г**  
Углеводы: **41 г**

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

2 порции

100 г	мякоти ананаса
1	зеленый лук
1	маленький красный чили
1	зубчик чеснока
1	небольшой кусочек имбиря (около 1 см)
1 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	сахара
1 ст. л.	белого винного уксуса
4 ст. л.	Соус Понзу Kikkoman Лимон
30 г	краснокочанной капусты
3	листа салата латука
1	небольшой помидор
100 г	авокадо
250 г	филе лосося
1 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
	Свежемолотый перец
50 г	майонеза
6	лепешек тако

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**100 г** мякоти ананаса - **1** зеленый лук - **1** маленький красный чили - **1** зубчик чеснока - **1 см** небольшой кусочек имбиря (около 1 см) - **1 ст. л.** растительного масла - **1 ст. л.** сахара - **1 ст. л.** белого винного уксуса - **4 ст. л.** Соус Понзу Kikkoman Лимон

Нарежьте ананас, перец чили, чеснок и имбирь на мелкие кубики, а зеленый лук — колечками. Разогрейте масло в небольшой сковороде и обжаривайте в течение 3 минут. Посыпьте сахаром и карамелизируйте еще 3 минуты. Добавьте уксус и соус Понзу Kikkoman Лимон и немного дегласируйте. Доведите быстро до кипения и разомните в пюре. Затем оставьте остывать на 10 минут.

### Шаг 2

**30 г** краснокочанной капусты - **3** листа салата латука - **1** небольшой помидор - **100 г** авокадо  
Тонко нашинкуйте капусту и нарежьте салат на полоски. Помидор очистите от семян и нарежьте кубиками вместе с авокадо.

### Шаг 3

**250 г** филе лосося - **1 ст. л.** растительного масла - **1 ст. л.** Соевый соус натурального брожения Kikkoman - Свежемолотый перец  
Нарежьте филе на кубики. Разогрейте масло в небольшой сковороде, обжаривайте лосось в течение 3 минут, затем приправьте соевым соусом Kikkoman и перцем.

### Шаг 4

**50 г** майонеза - Свежемолотый перец - **6**  
лепешек тако

Смешайте охлажденный ананасовый понзу соус-  
дип с майонезом и приправьте перцем.

Выложите половину соуса на лепешки, сверху  
положите капусту, салат, помидор, авокадо и  
лосось и подавайте, полив оставшимся соусом.