

Brioche met gemarineerde forel, appelsalsa en citroenmayonaise

totale tijd **747 min.** 27 min. voorbereidingstijd 720 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

2.575 kJ / 615 kcal

Vetten: **38 g** Eiwitten: **24 g**

Koolhydraten: **41 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

120 g	forelfilet
15 g	suiker
0,5	citroen (voor de schil)
0,5	sinaasappel (voor de schil)
5 g	dille
100 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
0,5	zure appel
0,5	sjalot
2	radijsjes
5 g	bieslook
10 ml	limoensap
1 snufje	gemalen zwarte peper
5 g	verse koriander
80 g	mayonaise
10 ml	citroensap
10 ml	sinaasappelsap
0,5	limoen (voor de schil)
2	boterbriochebroodjes

VOORBEREIDING

Stap 1

120 g forelfilet - **15 g** suiker - **0,5** citroen (voor de schil) - **0,5** sinaasappel (voor de schil) - **5 g** dille - **70 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Verwijder eventuele graten uit de forelfilet. Hak de dille fijn. Meng de Kikkoman Sojasaus, suiker, citroenschil en gehakte dille.

Stap 2

Wrijf de forel in met de marinade uit stap 1. Wikkel de forel in vershoudfolie of doe hem in een hersluitbare zak en laat hem 10–12 uur in de koelkast marineren. Spoel de filet na het marineren af onder koud stromend water, dep hem droog en snijd hem in kleine blokjes.

Stap 3

0,5 zure appel - **0,5** sjalot - **2** radijsjes - **5 g** bieslook - **10 ml** limoensap - **1 snufje** gemalen zwarte peper - **5 g** verse koriander
Snijd de appel in kleine blokjes (ca. 3–4 mm). Hak de sjalot, radijsjes, bieslook en koriander fijn en voeg deze toe aan de appel. Meng met het limoensap. Breng op smaak met de peper.

Stap 4

80 g mayonaise - **10 ml** citroensap - **10 ml** sinaasappelsap - **0,5** limoen (voor de schil) - **30 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Meng de mayonaise, het citroensap, het sinaasappelsap, de limoenschil en de Kikkoman Sojasaus en roer goed door tot een glad mengsel.

Stap 5

2 boterbriochebroodjes

Snijd de briochebroodjes doormidden. Smeer een deel van de citroenmayonaise uit stap 4 op de onderste helft en voeg vervolgens de appelsalsa uit stap 3 toe. Leg hierop de in blokjes gesneden gemarineerde forel uit stap 2. Herhaal dit met het tweede briochebroodje.