

Ananas-mayonaisedip met zalmtaco's

totale tijd **35 min.** 25 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd 10 min. koeltijd

Voedingswaarde (per portie):
3.471 kJ / 831 kcal

Vetten: **59 g** Eiwitten: **30,2 g**
Koolhydraten: **41 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

100 g	ananas
1	lente-ui
1	kleine rode peper
1	teentje knoflook
1	klein stukje gember (circa 1 cm)
1 el	plantaardige olie
1 el	suiker
1 el	wittewijnazijn
4 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof</u>
30 g	rode kool
3	blaadjes sla
1	kleine tomaat
100 g	avocado
250 g	zalmfilet
1 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
	versgemalen peper
50 g	mayonaise
6	tacoschelpen

VOORBEREIDING

Stap 1

100 g ananas - **1** lente-ui - **1** kleine rode peper - **1** teentje knoflook - **1 cm** klein stukje gember (circa 1 cm) - **1 el** plantaardige olie - **1 el** suiker - **1 el** wittewijnazijn - **4 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
Snijd de ananas in kleine blokjes en de lente-ui in ringetjes. Snijd de chilipeper, knoflook en gember heel fijn. Verhit de olie in een kleine pan en fruit de ananas, lente-ui, knoflook, gember en chilipeper circa 3 minuten aan. Strooi de suiker eroverheen en laat nog 3 minuten karamelliseren. Schenk de wittewijnazijn en Kikkoman Ponzu Citroen eroverheen, breng kort aan de kook en pureer het mengsel grof. Laat het circa 10 minuten afkoelen.

Stap 2

30 g rode kool - **3** blaadjes sla - **1** kleine tomaat - **100 g** avocado
Snijd de rode kool en de sla in reepjes. Verwijder de zaadjes uit de tomaat en snijd in blokjes. Snijd de avocado in kleine blokjes.

Stap 3

250 g zalmfilet - **1 el** plantaardige olie - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - versgemalen peper
Snijd de zalmfilet in blokjes. Verhit de olie in een kleine pan, bak de zalm circa 3 minuten en breng op smaak met de Kikkoman Sojasaus en peper.

Stap 4

50 g mayonaise - versgemalen peper - **6** tacoschelpen
Meng de afgekoelde ananas-ponzudip met de

mayonaise en breng op smaak met peper. Smeer de helft van de dip op de tacoschelpen, vul met rode kool, sla, tomaat en avocado, top af met zalm en serveer ze met de rest van de dip.