

Sashimi z lososa s červeným pepřem, citrónovým dresinkem a sezamovým olejem (8 porcí)

Ingrediencie



500 g vrchního filetu z lososa na sashimi
červený pepř
3 citróny
20 g černého sezamu
1 až 2 lžičky cukru
12 lžic sezamového oleje
10 lžic kikomana sójové omáčky
3 vaničky sakura mix směs klíčků

Postup:



Sezam na sucho opražíme v pánvi
Vrchní filet nakrájíme na tenké plátky a upravíme na talíř
Z citrónové šťávy a kůry, kikomana a cukru vymícháme dresink
Pokapeme jím plátky lososa, přidáme červený pepř, sezam a přelijeme rozpáleným sezamovým olejem
Ihned podáváme s klíčky