

Brioche con trota, salsa di mele e mayo

Tempo totale **747 Min** 27 Min Tempo di preparazione **720 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.575 kJ / 615 kcal

Grassi: **38 g** Proteine: **24 g**
Carboidrati: **41 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

120 g	di filetto di trota
15 g	di zucchero
0,5	limone (scorza)
0,5	arancia (scorza)
5 g	di aneto
100 ml	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
0,5	mela acida
0,5	scalogno
2	ravanelli
5 g	di erba cipollina
10 ml	di succo di lime
1 pizzico	di pepe nero macinato
5 g	di coriandolo fresco
80 g	di maionese
10 ml	di succo di limone
10 ml	di succo d'arancia
0,5	lime (scorza)
2	panini brioche al burro

PREPARAZIONE

Passaggio 1

120 g di filetto di trota - **15 g** di zucchero - **0,5** limone (scorza) - **0,5** arancia (scorza) - **5 g** di aneto - **70 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Rimuovi eventuali spine dal filetto di trota. Trita l'aneto. Unisci la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman, lo zucchero, la scorza degli agrumi e l'aneto tritato.

Passaggio 2

Strofina la trota con la marinata del Passaggio 1. Avvolgila nella pellicola trasparente o mettila in un sacchetto per alimenti richiudibile e lasciala riposare in frigorifero per 10-12 ore. Trascorso il tempo di marinatura, sciacqua il filetto sotto acqua corrente fredda, asciugalo tamponando e taglialo a dadini.

Passaggio 3

0,5 mela acida - **0,5** scalogno - **2** ravanelli - **5 g** di erba cipollina - **10 ml** di succo di lime - **1 pizzico** di pepe nero macinato - **5 g** di coriandolo fresco
Taglia la mela a dadini (circa 3-4 mm). Trita finemente lo scalogno, i ravanelli, l'erba cipollina e il coriandolo e uniscili alla mela. Condisci con il succo di lime e insaporisci con il pepe.

Passaggio 4

80 g di maionese - **10 ml** di succo di limone - **10 ml** di succo d'arancia - **0,5** lime (scorza) - **30 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Unisci in una ciotola la maionese, il succo di limone, il succo d'arancia, la scorza di lime e la Salsa di Soia

a Fermentazione Naturale Kikkoman, quindi mescola accuratamente fino a ottenere un composto omogeneo.

Passaggio 5

2 brioche al burro

Taglia a metà i panini brioche. Spalma una parte della maionese agli agrumi del Passaggio 4 sulla metà inferiore, poi aggiungi la salsa di mele del Passaggio 3. Completa con la trota marinata a dadini del Passaggio 2. Ripeti l'operazione con il secondo panino brioche.