

Brioche com truta marinada, salsa de maçã e maionese de citrinos

Tempo total **747 Mins.** 27 Mins. Tempo de preparação **720 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
2.575 kJ / 615 kcal

Gorduras totais: **38 g** Proteína: **24 g**
Hidratos de carbono: **41 g**

INGREDIENTES

2 Porções

120 g	de filete de truta
15 g	de açúcar
0,5	limão (para a raspa)
0,5	laranja (para a raspa)
5 g	de endro
100 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
0,5	maçã ácida
0,5	chalota
2	rabanetes
5 g	de cebolinha
10 ml	de sumo de lima
1 pitada	de pimenta preta
5 g	de coentros frescos
80 g	de maionese
10 ml	de sumo de limão
10 ml	de sumo de laranja
0,5	lima (para a raspa)
2	pãezinhos brioche com manteiga

PREPARAÇÃO

Passo 1

120 g de filete de truta - **15 g** de açúcar - **0,5** limão (para a raspa) - **0,5** laranja (para a raspa) - **5 g** de endro - **70 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Retire as espinhas do filete de truta. Pique o endro. Misture o Molho de Soja Kikkoman, o açúcar, a raspa dos citrinos e o endro picado.

Passo 2

Barre a truta com a marinada do Passo 1. Envolve em película aderente ou coloque num saco com fecho e leve ao frigorífico durante 10–12 horas. Depois de marinar, passe o filete por água fria corrente, seque com papel de cozinha e corte em cubos pequenos.

Passo 3

0,5 maçã ácida - **0,5** chalota - **2** rabanetes - **5 g** de cebolinha - **10 ml** de sumo de lima - **1 pitada** de pimenta preta - **5 g** de coentros frescos
Corte a maçã em cubos pequenos (aprox. 3–4 mm). Pique bem a chalota, os rabanetes, a cebolinha e os coentros e junte à maçã. Misture com o sumo de lima. Tempere com a pimenta.

Passo 4

80 g de maionese - **10 ml** de sumo de limão - **10 ml** de sumo de laranja - **0,5** lima (para a raspa) - **30 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Misture a maionese, o sumo de limão, o sumo de laranja, a raspa de lima e o Molho de Soja Kikkoman e envolva bem até ficar homogéneo.

Passo 5

2 pãezinhos brioche com manteiga

Corte os brioches ao meio. Barre a metade de baixo com uma porção da maionese de citrinos do Passo 4 e junte depois a salsa de maçã do Passo 3. Cubra com a truta marinada aos cubos do Passo 2. Repita com o segundo brioche.