



Ruokaohjeet Siemens-kodinkoneet, kokki Mårten Skoglund

Lohta, ruohosipulikurkkua, rapeaa savuporsasta ja soijalientä

Soijaliemi:

Sekoita kaikki valmistusaineet kasarissa. Keitä kokoon, kunnes seoksen rakenne on kiiltävä.

Rapea savuporsas:

Poista rasva porsaanlihasta. Leikkaa liha pieniksi kuutioiksi. Paista porsaanlihaa paistinpannussa. Ripottele päälle sokeri, viinietikka. Karamellisoï seos.

Ruohosipulikurkkua:

Kuori kurkku. Suikaloi se pituussuunnassa. Aseta suikaleet tyhjiöintipussiin, lisää hieman ruohosipuliöljyä ja tyhjiöi.

Lohi:

Valitse sous vide -ohjelma ja lämmitä uuni 50 asteeseen. Leikkaa lohi 150–170 gramman paloiksi. Aseta ne tyhjiöintipussiin. Tyhjiöi vakuumilaatikossa tasolla 3. Paista uunissa 40 minuuttia.

Ainekset, 6 annosta:

Soijaliemi

2,25 dl appelsiinimehua
75 ml soijakastiketta
75 ml riisiviinietikkaa
3 tl raastettua inkivääriä
2 raastettua valkosipulinkynttä
1 tl chilihiutaleita
5 tl hunajaa

Rapea savuporsas

150 g savukylkeä
5 rkl sokeria
3 rkl viinietikkaa
Seesaminsiemeniä

Ruohosipulikurkkua

1 kurkku
Ruohosipuliöljyä

Lohi

1 kg laadukasta lohta