



Oppskrift av Siemens Chef, Mårten Skoglund

Laks med presset agurk, sprøtt, røkt svinekjøtt og soyareduksjon

Soyareduksjon:

Bland sammen alle ingrediensene til sausen i en gryte og la blandingen reduseres til den får en glatt tekstur.

Sprøtt, røkt svinekjøtt:

Fjern fett på svinekjøttet og kutt i små terninger. Stek svinekjøttet i en gryte og dryss over sukker, eddik og sesamfrø, kok inn til karamell.

Vakuum-marinert agurk:

Skrell agurken og skjær den på langs. Legg agurken i en vakuumpose, tilsett litt gressløkolje og vakumér i en vakuumskuff.

Laks:

Forvarm ovnen til 50 grader med Sous-vide-programmet. Skjær laksen i stykker på 150–170 gram og legg dem i en vakuumpose, forsegl i vakuumskuff på nivå 3. Damp med sous vide- funksjonen. 50 °C i 40 min.

Ingredienser, 6 porsjoner:

Soyareduksjon

225 ml appelsinjuice
75 ml soyasaus
75 ml risvineddik
3 ts revet ingefær
2 hvitløksfedd, revet
1 ts chiliflak
5 ts honning

Vakuum-marinert agurk

1 agurk
Gressløkolje

Laks

1 kg laks av god kvalitet

Sprøtt, røkt svinekjøtt

150 g røkt svinekjøtt
5 ss sukker
3 ss eddik
Sesamfrø