



Frida Lundh

Ninas Konditori

”Japan tur & retur”

Japan tur & retur är en snabb och god resa till Japan – Soluppgångens land. Och solens strålar lyser faktiskt lite extra starkt när man tar en tugga av sjögräs-surdegsbrödet med limegravad lax, wasabimajonnäs och fräsch, god sallad.

Gör såhär:

Dag 1

Blanda alla ingredienser och täck med plast. Låt stå över natten. (Helst i 22–23 grader.)

Dag 2

Blanda alla ingredienser utom saltet, sesam och sjögräschipsen och kör i 4 min på låg hastighet och 3 min på hög hastighet. Blanda i saltet och sjögräset och kör ytterligare 3 minuter. Lägg degen i en plastbalja och låt vila i minst 4 timmar. Varje timme viker du ihop degen och låter den jäsa vidare. Vi väljer att försiktigt forma bröden runda. Alternativt kubba upp till ciabatta. Doppa bröden försiktigt i svarta sesam och strö över lite havssalt. Jäs i rumstemperatur och baka av på ingång 260 grader/baktemp – därefter 210 grader i 7–8 minuter.

Bröd

Sjögräsbröd med dinkel och surdeg (20 st)

Dag 1:

Vatten

240 gram Vetemjöl

180 gram Rågmjöl

50 gram Dinkelsurdeg

120 gram

Dag 2:

Blandningen från dag 1

520 g vatten

850 g fullkornsdinkel

20 g havssalt

60 g rostade svarta sesamfrön

50 g sjögräschips

Teriyaki- och ostronkräm

Philadelphia 600g

Ostronsås 150g

Teriyakisås 100g



Montering:

- Dela brödet i två delar.
- Skär den frysta laxen i kuber/bitar och grava den i limejuicen (i minst 1 timme).
- Blanda teriyaki- och ostronkrämen och bred på ett ganska tjockt lager på underdelen av brödet.
- Blanda sedan ihop ingredienserna till wasabimajonnäsen.
- Hyvla/skär ingredienserna till den gröna salladen och häll över dressingen. Rör om.
- Lägg på fyllningen på underdelen av brödet.
- Fyll på med den limegravade laxen och ringla över wasabimajonnäsen.
- Strö på lite hackad salladslök och bred lite majonnäs även i locket.

Wasabimajonäs

800 g majonnäs
(gärna egenslagen)

Smaksätt med 3–4 lime och wasabi efter eget tycke.

Fyllning

Grön sallad

100 g bladspenat

20 st grön sparris

2 st zucchini

2 knippor salladslök

3 st avokado

Salladsdressing:

6 st pressade lime

3 st röd chili

Ingefära

Koriander

1,4 kg laxsida (fryst)

3 dl limejuice