

# Salmão teriyaki sobre legumes e batata-doce

Tempo total **35 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção

## INGREDIENTES

10 Porções

**Para o salmão:**

- 1,5 kg** de courgettes, cortadas em rodellas de cerca de 7 mm de espessura
- 2,5 kg** de batata-doce, descascada e cortada em rodellas com cerca de 5 mm de espessura
- 30 g** de sal
- 10 g** de pimenta
- 150 g** de óleo de colza
- 150 g** de vinagre balsâmico
- 1,5 kg** de salmão, fresco, sem pele, em filetes
- 200 ml** [Kikkoman Molho Wok - Teriyaki](#)

**Para servir:**

- 30 g** de cebolinhas, cortadas em fatias finas
- 20 ml** de sumo de lima
- 5 g** de sementes de sésamo, brancas e pretas
- 5 ml** [Kikkoman Molho Wok - Teriyaki](#)

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

Pré-aqueça o forno a 200 °C com ventilador. Misture as courgettes e as batatas-doces com o sal, a pimenta, o óleo de colza e o vinagre balsâmico. Espalhe os legumes num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel vegetal e leve ao forno durante 20 minutos.

**Passo 2**

Pincele o salmão com o molho Wok Kikkoman - Teriyaki, coloque-o sobre a cama de legumes e leve ao forno durante mais 10 minutos.

**Passo 3**

Sirva o salmão com os legumes em pratos, regue com o molho Wok Kikkoman - Teriyaki e o sumo de lima, depois decore com as cebolinhas e as sementes de sésamo.