

Smørrebrød com mousse de batata-doce

Tempo total **40 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para a mousse de batata-doce:

- 700 g** de batata-doce, descascada e cortada em cubos
- 70 g** de natas para bater
- 10 g** de manteiga
- 20 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 2 g** de pimenta preta moída

Para o molho de rábano:

- 300 g** de natas azedas
- 60 g** de rábano ou creme de rábano de um frasco
- 5 g** de caril em pó
- 15 g** de mostarda Dijon
- 50 ml** Kikkoman Molho Teriyaki
- 3 g** de pimenta preta moída

Para a sandes:

- 10** fatias de pão integral torrado (aprox. 65 g por fatia)
- 500 g** de filetes de arenque em conserva
- 20 g** de alcaparras
- 10** ramos de endro para decorar
- 10** gomos de limão

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coza as batatas doces em água com sal durante 20 minutos até ficarem macias. Escorra, esmague as batatas numa tigela e misture com as natas e a manteiga para obter uma mousse suave. Tempere com o molho de soja Kikkoman e pimenta e reserve.

Passo 2

Numa tigela, misture as natas azedas, o rábano, o caril em pó, a mostarda, o Glacé Teriyaki Kikkoman e a pimenta. Reserve.

Passo 3

Espalhe a mousse de batata-doce nas fatias de pão torradas. Cubra com os filetes de arenque e regue com o molho de rábano e as alcaparras. Decore cada fatia de pão com um ramo de endro e um gomo de limão.