

Barquinhos de pepino com maionese de tahini

Tempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2.585 kJ / 648 kcal

Gorduras totais: **58,3 g** Proteína: **18 g**
Hidratos de carbono: **11,2 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Maionese de tahini:

- 3 colheres de sopa** de maionese
- 1 colher de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
- 1 colher de sopa** de tahini
- 1 colher de sopa** de sumo de limão
- 1 colher de sopa** de raspa de limão
- 1 colher de chá** de Tabasco
- 1 colher de chá** de tomilho seco
- 1 colher de chá** de sementes de sésamo preto
- 1 colher de sopa** de amendoins picados

Barcos de pepino:

- 2** pepinos compridos
- 140 g** de queijo creme
- 1 colher de sopa** de salsa picada
- 1 colher de sopa** de cebolinho picado
- 1 colher de sopa** de raspa de limão
- 0,5 colheres de chá** de pimenta preta
- 0,5 punhado** de espargos

PREPARAÇÃO

Passo 1

3 colheres de sopa de maionese - **1 colher de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#) - **1 colher de sopa** de tahini - **1 colher de sopa** de sumo de limão - **1 colher de chá** de raspa de limão - **1 colher de chá** de Tabasco - **1 colher de chá** de tomilho seco - **1 colher de chá** de sementes de sésamo preto - **1 colher de sopa** de amendoins picados
Combine todos os ingredientes da maionese e coloque no frigorífico.

Passo 2

2 pepinos compridos - **140 g** de queijo creme - **1 colher de sopa** de salsa picada - **1 colher de sopa** de cebolinho picado - **1 colher de sopa** de raspa de limão - **0,5 colheres de chá** de pimenta preta
Corte os pepinos ao meio ao comprido e retire as sementes com uma colher. Misture o queijo creme com as ervas aromáticas, a raspa de limão e a pimenta preta. Recheie as metades dos pepinos com a mistura.

Passo 3

0,5 punhado de espargos - **1 colher de chá** de azeite - **50 g** de salmão fumado fatiado - **1 colher de chá** de endro
Corte os espargos em pedaços mais pequenos e salteie-os em azeite. Coloque-os em metade dos pepinos recheados. Na outra metade, disponha os pedaços de salmão fumado e adicione o endro. Sirva com a maionese de tahini.

**1 colher
de chá** de azeite

50 g de salmão fumado
fatiado

**1 colher
de chá** de endro