

Bifes de Tártaro de Salmão com Ponzu e Molho de Rabanete

Tempo total **20 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
1.141 kJ / 273 kcal

Gorduras totais: **16,6 g** Proteína: **21,4 g**
Hidratos de carbono: **8,1 g**

INGREDIENTES

2 Porções

200 g	de filetes de salmão fresco (pronto a cozinhar)
	Sal
2	dentes de alho pequenos
2 colheres de sopa	de azeite
80 g	de rabanetes
0,5	cebolinha
50 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja</u>
	<u>Ponzu Limão</u>
	Grãos de pimenta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Seque o salmão e salpique levemente com sal. Descasque o alho, corte em tiras finas e frite até ficar crocante (em 1 colher de chá de óleo muito quente). Apare, descasque e lave o rabanete. Tempere com o molho Ponzu. Lave e apare as cebolinhas, depois corte-as em tiras muito finas.

Passo 2

Frite o salmão no óleo muito quente restante por aproximadamente 30 segundos de cada lado. Retire da frigideira, deixe esfriar brevemente e, em seguida, corte-o às fatias finas. Emprate, decore com o alho crocante, cubra com uma pitada de pimenta e cebolinha e sirva com o molho Ponzu e o rabanete.