

# Pequenos filetes de salmão com Molho de Soja Ponzu

## INGREDIENTES

4 Porções

<b>200 g</b>	de salmão fresco
<b>1 pitada</b>	cebolinha
<b>80 g</b>	de rabanete
<b>2</b>	dentes de alho
<b>1 colheres de sopa</b>	de azeite
	Tempero Shichimi ou malagueta
	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Corte o salmão em filetes uniformes – como para o sashimi. Tempere com um pouco de sal. Corte o alho e deixe assar até ficar torrado. Limpe o rabanete, corte-o aos cubos e triture com o molho Ponzu.

### Passo 2

Aqueça o óleo numa frigideira e deixe assar o salmão de ambos os lados durante pouco tempo (só para assar à superfície). Tire os filetes da frigideira e deixe arrefecer um pouco. Corte-os às tiras e arranje-os num prato. Decore com a cebolinha cortada e o alho e polvilhe com o Molho de Soja Ponzu limão da Kikkoman. Sirva com o molho Ponzu com rabanete.