KIKKOMAN

Pequenos filetes de salmão com Molho de Soja Ponzu

INGREDIENTES

4 Porções

200 g	de salmão fresco
1 pitada	cebolinha
80 g	de rabanete
2	dentes de alho
1 colheres de sopa	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.