

Salmão marinado grelhado

Tempo total **60 Mins.** **60 Mins.** Tempo de preparação

INGREDIENTES

4 Porções

800 g de filete de salmão com pele

1 laranja

4 colheres de azeite

de sopa

2 colheres Kikkoman Molho de Soja
de sopa Fermentado
Naturalmente

4 Kikkoman Molho de Soja
Ponzu Limão
Mistura de ervas frescas
à escolha: coentros,
salsa, menta

Legumes grelhados:

200 g de tomates cereja

200 g de curgete amarela

100 g de cebola vermelha

7 cogumelos de bosque ou
champignons
Pimenta preta

3 colheres Kikkoman Molho de Soja
de sopa Ponzu Limão

3 colheres de azeite

de sopa

4 colheres de orégãos secos

de chá

Melancia grelhada:

4 fatia de melancia

Ponzu para salpicar

PREPARAÇÃO

Passo 1

Ralar finamente a casca de laranja e reservar. Cortar a laranja ao meio, espremer o sumo, deitar numa taça, adicionar Kikkoman Molho de Soja e Ponzu e misturar bem. Lavar o salmão e cortar em pedaços de 200 g. Colocar na taça com a marinada (com a pele virada para cima) e deixar marinar durante 30 minutos.

Passo 2

Preparar o molho para os legumes: misturar Ponzu com azeite, orégãos e pimenta. Cortar os tomates cereja ao meio, a curgete e a cebola em rodelas e colocar numa travessa para grelhador juntamente com os champignons. Salpicar tudo com o molho e grelhar tudo dos dois lados durante alguns minutos. Grelhar as fatias de melancia diretamente sobre a grelha e salpicar com Ponzu.

Passo 3

Tirar o salmão da marinada e enxugar com papel absorvente. Colocar no grelhador (com a pele virada para baixo) e grelhar até ficar crocante, virar e grelhar do outro lado durante 2-3 minutos. Servir com legumes grelhados e melancia.