

# 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 sopa** de azeite

**2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja 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 de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

**3 colheres de sopa** de azeite

**4 colheres de chá** de orégãos secos

### 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.