KIKKOMAN®

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.