

Sandes de batata e queijo com salmão

Tempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
3.669 kJ / 880 kcal

Gorduras totais: **58 g** Proteína: **50,2 g**
Hidratos de carbono: **35,5 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Para a camada de batata e queijo:

0,25 colheres de chá de sal (aprox.)
400 g de batatas médias (aprox.)
1 colher de sopa Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
2 colheres de chá Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
120 g de queijo ralado (mistura 50:50 de Gouda suave e mozzarella)

Para o salmão teriyaki:

250 g de lombo de salmão fresco, sem pele
3 colheres de sopa Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Sésamo Tostado

Para o creme de abacate e malagueta:

1 abacate pequeno
60 g de queijo-creme
2 colheres de chá Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
3 pitada de pimenta preta
1 pitada de malagueta em pó ou flocos de malagueta

Para decorar:

7 rabanetes
0,5 embalagem de agrião

PREPARAÇÃO

Passo 1

0,25 colheres de chá de sal (aprox.) - **400 g** de batatas médias (aprox.) - **1 colher de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão - **120 g** de queijo ralado (mistura 50:50 de Gouda suave e mozzarella)

Pré-aqueça o forno a 200 °C, forre um tabuleiro com papel vegetal e polvilhe com um pouco de sal. Descasque as batatas e corte-as em fatias finas, dispondo depois as fatias sobrepostas de forma a criar dois retângulos no tabuleiro. Pincele com o Óleo de Sésamo Kikkoman, regue com o Kikkoman Ponzu Limão, distribua o queijo por cima e leve ao forno pré-aquecido durante 15–18 min.

Passo 2

250 g de lombo de salmão fresco, sem pele - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Sésamo Tostado

Corte o salmão em tiras com cerca de 1,5 cm de largura e envolva-as no Molho Teriyaki para Wok Kikkoman com Sésamo Tostado. Coloque o salmão marinado num tabuleiro, leve-o a uma grelha do forno e deixe cozinhar junto das batatas durante 10–15 min.

Passo 3

1 abacate pequeno - **60** de queijo-creme - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão - **3 pitada** de pimenta preta - **1 pitada** de malagueta em pó ou flocos de malagueta
Esmague a polpa do abacate, incorpore o queijo-creme e tempere com o Kikkoman Ponzu Limão, a pimenta e a malagueta.

Passo 4

7 rabanetes - **0,5** embalagem de agrião

Corte os rabanetes em fatias muito finas e corte o agrião da embalagem. Vire um dos retângulos de batata, barre com o creme de abacate e malagueta, cubra com o salmão teriyaki, decore com os rabanetes e o agrião, dobre com cuidado e sirva.