Bistecche di tartare di salmone con intingolo alla salsa Ponzu di soia e limone, e rafano

Tempo totale **20 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.141 kJ / 273 kcal

Grassi: **16,6 g** Proteine: **21,4 g**
Carboidrati: **8,1 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g	di filetto di salmone fresco (pronto da cuocere)
	sale
2	spicchi d'aglio piccoli
2 cucchiai	di olio d'oliva
80 g	di rafano
0,5	cipollotto
50 ml	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
	peperoncino tritato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tamponare il salmone e salare leggermente. Sbucciare l'aglio, tagliare a fette sottili e scottare fino a doratura in 1 cucchiaino di olio caldo. Pelare il rafano, lavare, grattare finemente e mescolare la salsa Ponzu di soia e limone. Lavare, pulire e tagliare a fette molto sottili il cipollotto.

Passaggio 2

Scottare il salmone nel restante olio caldo per 30 secondi su ciascun lato, rimuovere dalla padella, lasciar raffreddare leggermente e tagliare a fette sottili. Disporre il salmone nei piatti, guarnire con l'aglio croccante, cospargere con peperoncino e cipollotto e servire con l'intingolo alla salsa Ponzu di soia e limone e rafano.