KIKKOMAN

Piccoli tranci di salmone con Ponzu

INGREDIENTI

4 Porzioni

200 g	di salmone fresco
1 pizzico	cipollotto
80 g	di rafano
2	spicchi d'aglio
1 cucchiaio	di olio d'oliva
	Spezie per shichimi o chili
	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare il salmone in un trancio omogeneo, come per un sashimi. Salare q. b. Tagliare l'aglio a fette e farlo dorare. Pulire il rafano, tagliare a dadini e ridurre in purea la salsa Ponzu.

Passaggio 2

Scaldare l'olio in una padella e far cuocere brevemente il salmone piccante sui due lati (per una cottura solo superficiale). Togliere dalla padella e far raffreddare. Tagliare a strisce e impiattare. Guarnire con anelli sottili di cipollotti e chip di aglio e aggiungere qualche goccia di Kikkoman Ponzu. Servire con salsa dip con rafano Ponzu.