

# Piccoli tranci di salmone con Ponzu

## INGREDIENTI

4 Porzioni

<b>200 g</b>	di salmone fresco
<b>1 pizzico</b>	di cipollotto
<b>80 g</b>	di rafano
<b>2</b>	spicchi d'aglio
<b>1 cucchiaio</b>	di olio d'oliva
	Spezie per shichimi o chili
	Salsa Ponzu - una
	Miscela di Salsa di Soia,
	Aceto ed 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.