KIKKOMAN

Salmone al teriyaki e sesamo con patate

Tempo totale **40 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
5.543 kJ / 1.327 kcal

Grassi: **96,7 g** Proteine: **57,4 g**
Carboidrati: **54,7 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per le patate:

6	patate piccole
0,5 cucchiaino	di sale

Per il salmone:

400 g	di filetti di salmone
0,5 cucchiaino	di sale
1 pizzico	di pepe nero macinato al momento
100 g	di semi di sesamo bianco, tostati
1 cucchiaio	di olio d'oliva
100 ml	Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

Per rifinire le patate croccanti:

1 cucchiaino	di olio d'oliva
1	spicchio d'aglio, affettato
4 cucchiaini	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
4 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Per guarnire:

1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Per l'insalata:

100 g	di misticanza
1 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio	di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Passaggio 1

6 patate piccole - **0,5 cucchiaino** di sale
Lava le patate e mettile in una pentola con acqua salata. Porta a bollore e cuoci finché non saranno tenere. Scolale, quindi schiaccia leggermente ciascuna patata.

Passaggio 2

400 g di filetti di salmone - **0,5 cucchiaino** di sale - **1 pizzico** di pepe nero macinato al momento - **100 g** di semi di sesamo bianco, tostati
Insaporisci i filetti di salmone con il sale e il pepe, quindi passali nei semi di sesamo bianco tostati fino a ricoprirli completamente.

Passaggio 3

1 cucchiaio di olio d'oliva - **100 ml** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
Scalda l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio e cuoci il salmone preparato nel Passaggio 2 fino a doratura. Togli la padella dal fuoco e spennella il salmone con la Salsa Teriyaki con Miele e Aroma Affumicato Kikkoman.

Passaggio 4

1 cucchiaino di olio d'oliva - **1** spicchio d'aglio, affettato - **4 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
In un'altra padella a fuoco medio, rosolare l'aglio affettato e le patate schiacciate del Passaggio 1 nell'olio d'oliva finché non diventano croccanti e dorate. Versa a filo l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman e rifinisci con la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman.

Passaggio 5

1 cucchiaio Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Disponi nei piatti le patate croccanti accanto al salmone glassato e versa a filo l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman sul salmone prima di servire.

Passaggio 6

100 g di misticanza - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di olio d'oliva
Lava l'insalata e condiscila con la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman e l'olio d'oliva. Servila insieme alle patate croccanti e al salmone.