KIKKOMAN

Salmone con marinata di arancia e salsa di soia

Tempo totale **135 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **120 Min** Tempo di marinatura **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.013 kJ / 483 kcal

Grassi: **28 g** Proteine: **45,3 g**
Carboidrati: **10,7 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
60 ml	di succo di arancia fresco
400 g	di salmone fresco (filetto)
	Alcune fette di arancia per guarnire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mescolare la salsa di soia con il succo d'arancia.

Passaggio 2

Tagliare il pesce in 2-4 pezzi. Coprire il pesce con la marinata e lasciare in frigo per 2-3 ore.

Passaggio 3

Cuocere il pesce marinato in padella, alla griglia o al forno.

Passaggio 4

Se necessario, irrorare con altra marinata durante la grigliatura. Servire caldo.

Passaggio 5

Guarnire con fettine di arancia fresca. È decisamente delizioso con il couscous, mescolato con prezzemolo tritato, pomodori e cetrioli.