KIKKOMAN

Salsa di maionese all'ananas con tacos di salmone

Tempo totale **35 Min** **25 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura **10 Min** Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):
3.471 kJ / 831 kcal

Grassi: **59 g** Proteine: **30,2 g**
Carboidrati: **41 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 g	di polpa di ananas
1	cipollotto
1	peperoncino rosso piccolo
1	spicchio d'aglio
1	pezzetto di zenzero (ca. 1 cm)
1 cucchiaio	di olio vegetale
1 cucchiaio	di zucchero
1 cucchiaio	di aceto di vino bianco
4 cucchiai	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
30 g	di cavolo rosso
3	foglie di lattuga
1	pomodoro piccolo
100 g	di avocado
250 g	di filetto di salmone
1 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
	Pepe macinato fresco
50 g	di maionese
6	taco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 g di polpa di ananas - **1** cipollotto - **1** peperoncino rosso piccolo - **1** spicchio d'aglio - **1 cm** pezzetto di zenzero (ca. 1 cm) - **1 cucchiaio** di olio vegetale - **1 cucchiaio** di zucchero - **1 cucchiaio** di aceto di vino bianco - **4 cucchiai** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
Tagliare finemente l'ananas. Tagliare il cipollotto ad anelli. Tagliare molto finemente il peperoncino, l'aglio e lo zenzero. Scaldare l'olio in una piccola padella e soffriggere l'ananas, il cipollotto, l'aglio, lo zenzero e il peperoncino per circa 3 minuti. Cospargere con lo zucchero e caramellare per altri 3 minuti. Sfumare con aceto e Salsa Ponzu Soia e Limone Kikkoman, quindi portare a ebollizione brevemente e schiacciare in una purea grossolana. Lasciar raffreddare per circa 10 minuti.

Passaggio 2

30 g di cavolo rosso - **3** foglie di lattuga - **1** pomodoro piccolo - **100 g** di avocado
Affettare finemente il cavolo rosso e tagliare la lattuga a striscioline. Rimuovere i semi dal pomodoro e tagliarlo a cubetti con l'avocado.

Passaggio 3

250 g di filetto di salmone - **1 cucchiaio** vegetable oil - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - Pepe macinato fresco
Tagliare il filetto di salmone a cubetti. Scaldare l'olio in una piccola padella, friggere il salmone per ca. 3 minuti e condire con salsa di soia Kikkoman e pepe.

Passaggio 4

50 g di maionese - Pepe macinato fresco - **6** taco

Mescolare la salsa di ananas e ponzu raffreddata con la maionese e condire con pepe. Spalmare metà della salsa sulle parti interne dei taco. Riempire con cavolo rosso, lattuga, pomodoro e avocado. Quindi guarnire con salmone e servire con la salsa rimanente.