KIKKOMAN

Spiedini di salmone con salse per l'intingolo

Tempo totale **140 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **120 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
857 kJ / 204 kcal

Grassi: **13,4 g** Proteine: **16,7 g**
Carboidrati: **3,6 g**

INGREDIENTI

8 Porzioni

600 g di salmone spellato e deliscato, tagliato in 24 dadini
50 ml Teriyaki Marinata Senza Glutine Kikkoman
Spicchi di limetta per guarnire
Cipollotti tagliati a fette per guarnire (opzionale)

Per la salsa per intingolo Teriyaki:

100 ml Teriyaki Marinata Senza Glutine Kikkoman
2 cucchiaini di zenzero finemente grattugiato
0,5 cucchiaino di pasta wasabi
succo di mezzo lime

Per la salsa per intingono con maionese e chili:

4 cucchiai di maionese a basso contenuto di grassi
1 cucchiaio di salsa al chili

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Disporre il salmone in una ciotola e versare la salsa Teriyaki per Marinare senza glutine. Coprire e far marinare per almeno 2 ore in frigo. Nel frattempo far ammorbidire in acqua 8 spiedini di legno.

Passaggio 2

Preparare le salse: mescolare 1 cucchiaio di salsa Teriyaki per Marinare senza glutine con lo zenzero grattugiato e la pasta wasabi e aggiungere poi gradualmente la restante salsa Teriyaki per Marinare e il succo di lime. Per la salsa con maionese e chili, mettere un cucchiaio di maionese in una ciotola e unire la salsa al chili.

Passaggio 3

Prima di grigliare, disporre 3 pezzi di salmone sugli spiedini. Scaldare una griglia o una bistecchiera e grigliare il salmone per 3 minuti su ogni lato o a proprio gradimento. Servire le salse dip insieme agli spicchi di lime da spremere e, se desiderato, cospargere i cipollotti al di sopra.