

# Tartare di salmone

Tempo totale **45 Min** 30 Min Tempo di marinatura **15 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):  
**536 kJ / 128 kcal**

Grassi: **4,5 g** Proteine: **6 g**  
Carboidrati: **15,9 g**

## INGREDIENTI

4 Porzioni

<b>150 g</b>	di filetto di salmone di qualità Sashimi
<b>2 cucchiaini</b>	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
<b>0,5</b>	pera
<b>2</b>	scalogni
<b>2</b>	gambi di coriandolo o prezzemolo
<b>50 g</b>	di formaggio fresco
<b>20</b>	blinis
<b>30 g</b>	di caviale Keta
<b>2</b>	rametti di cerfoglio

## PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare il filetto di salmone a fette sottili e condire con la salsa di soia a fermentazione naturale, poi metterlo in frigo per circa 30 minuti. Tritare finemente pera, scalogni e coriandolo. Tritare finemente le fette di salmone condite in precedenza e mescolare con pera, scalogni e coriandolo. Spalmare il formaggio fresco sui blinis e aggiungere la tartare di salmone. Decorare con caviale Keta e cerfoglio. Aggiungere qualche goccia di salsa di soia a fermentazione naturale prima di mangiare.