

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

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