

Toast di patate con formaggio e salmone

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.669 kJ / 880 kcal

Grassi: **58 g** Proteine: **50,2 g**
Carboidrati: **35,5 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per lo strato di patate e formaggio:

0,25 di cucchiaino di sale
cucchiaino (circa)
400 g di patate medie (circa)
1 cucchiaio Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
2 cucchiaini Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
120 g di formaggio grattugiato (miscela 50:50 di Gouda dolce e mozzarella)

Per il salmone teriyaki:

250 g di filetto di salmone fresco, privo di pelle
3 cucchiaini Salsa Teriyaki per Wok con Sesamo Tostato Kikkoman

Per la crema di avocado al

peperoncino:

1 avocado piccolo
60 g di formaggio fresco spalmabile
2 cucchiaini Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
3 pizzichi di pepe nero macinato al momento
1 pizzico di peperoncino in polvere o in fiocchi

Per guarnire:

7 ravanelli
0,5 vaschetta di crescione

PREPARAZIONE

Passaggio 1

0,25 cucchiaino di sale (circa) - **400 g** di patate medie (circa) - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **2 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **120 g** di formaggio grattugiato (miscela 50:50 di Gouda dolce e mozzarella)

Preriscalda il forno a 200 °C e rivesti una teglia con carta da forno, quindi spolverizzala con un pizzico di sale. Sbuccia le patate e affettale finemente, poi disponi le fettine sovrapponendole leggermente fino a formare due rettangoli sulla teglia. Spennella con l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman, irrori con la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman, distribuisce sopra il formaggio grattugiato e inforna nel forno preriscaldato per 15–18 minuti.

Passaggio 2

250 g di filetto di salmone fresco, privo di pelle - **3 cucchiaini** Salsa Teriyaki per Wok con Sesamo Tostato Kikkoman

Taglia il salmone a striscioline di circa 1,5 cm di spessore e ricoprile con la Salsa Teriyaki Wok al Sesamo Tostato Kikkoman. Disponi il salmone marinato in una pirofila da forno, e cuocilo insieme alle patate per 10–15 minuti.

Passaggio 3

1 avocado piccolo - **60** di formaggio fresco spalmabile - **2 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **3 pizzichi** di pepe nero macinato al momento - **1 pizzico** di peperoncino in polvere o in fiocchi
Schiaccia la polpa dell'avocado, unisci il formaggio fresco spalmabile e insaporisci con la Salsa Ponzu

al Limone Kikkoman, il pepe e il peperoncino.

Passaggio 4

7 ravanelli - **0,5** vaschetta di crescione

Affetta i ravanelli a fettine sottilissime e taglia il crescione dalla vaschetta. Capovolgi uno dei rettangoli di patate, spalmalo con la crema di avocado al peperoncino, adagia sopra il salmone teriyaki, guarnisci con i ravanelli e il crescione, quindi ripiega delicatamente e servi subito.