



Salmão asiático com salada



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml
Suco de limão	1 colher (sopa)	15 ml
Salmão (limpo cortado em tranches)	12 unidades	1,2 kg
Pepino japonês (cortado em tiras finas)	2 unidades pequenas	360 g
Cenoura (em tiras finas)	2 unidades pequenas	240 g
Rabanete (em tiras finas)	8 unidades médias	320 g
Cebolinha-verde (fatiada)	meia xícara (chá)	20 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	1 unidade	5 g
Folhas de coentro	1 colher (sopa)	5 g
Amendoim torrado (grosseiramente triturado)	meia xícara (chá)	60 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl pequeno, coloque 6 colheres (sopa) do Barbecue Menu Asiático SATIS!®, o Molho Shoyu Profissional SATIS!® e o suco de limão, misture bem e reserve.
- 2.** Em uma GN ½, coloque o salmão e metade do molho reservado, e misture. Cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 1 hora para tomar gosto.
- 3.** Enquanto isso, em um bowl grande, coloque o pepino, a cenoura, o rabanete, a cebolinha-verde, a pimenta dedo-de-moça, o coentro, o amendoim, o Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO® e o molho restante, e misture. Reserve na geladeira até o momento de servir.
- 4.** Cubra a GN ½ com papel alumínio e asse o peixe em forno médio (180 graus), por 15 minutos. Retire do forno, pincele com o Barbecue Menu Asiático SATIS!® restante e sirva em seguida, acompanhado da salada reservada.