KIKKOMAN

Tatlı patates ve sebze eşliğinde teriyaki somon

toplam süre **35 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **30 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Somon için:

1,5 kg	sakızkabağı (Yaklaşık 7mm'lik dilimler halinde kesilmiş)
2,5 kg	tatlı patates (soyulmuş)
30 gr	tuz
10 gr	karabiber
150 gr	kolza yağı
150 gr	balzamik sirke
1,5 kg	somon (taze, derisi alınmış, fileto)
200 ml	Kikkoman Kızartma Sosu Teriyaki

Servis için:

30 gr	taze soğan (ince doğranmış)
20 ml	yeşil limon suyu
5 gr	susam tohumu, siyah ve beyaz
5 ml	Kikkoman Kızartma Sosu Teriyaki

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fırını (fanlı olacak şekilde) 200 ˚C'ye ısıtın. Sakızkabaklarını ve tatlı patatesleri tuz, karabiber, kolza yağı ve balzamik sirkeyle karıştırın. Yağlı kâğıt serili düz bir gastronorm tepsiye sebzeleri yayın ve fırında 20 dakika pişirin.

Adım 2

Somonu Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki ile kaplayın ve sebzelerin üzerine yerleştirin. 10 dakika daha fırınlayın.

Adım 3

Somonu sebzelerle servis edin. Üzerine Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki ve yeşil limon suyu serpiştirin. Ardından taze soğan ve susamlarla süsleyin.