

Teriyaki soslu & susamlı somon ile çtır patates

toplam süre **40 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 30 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
5.543 kJ / 1.327 kcal

Yağ: **96,7 gr** Protein: **57,4 gr**
Karbonhidrat: **54,7 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Patates için:

6 adet küçük boy patates
0,5 tatlı tuz

kaşığı

Somon için:

400 gr somon fileto

0,5 tatlı tuz

kaşığı

1 tutam karabiber (taze çekilmiş)

100 gr kavrulmuş beyaz susam

1 yemek zeytinyağı

kaşığı

100 ml

Kikkoman Ballı ve İsli
Teriyaki Barbekü Sosu

Çtır patatesin son dokunuşu için:

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

1 diş dilimlenmiş sarımsak

4 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş

Susam Yağı

4 tatlı kaşığı Kikkoman Doğal Olarak

Fermente Soya Sosu

Üzeri için:

1 yemek Kikkoman Kavrulmuş

kaşığı Susam Yağı

Salata için:

100 gr karışık salata yeşilliği

1 yemek Kikkoman Doğal Olarak

kaşığı Fermente Soya Sosu

1 yemek zeytinyağı

kaşığı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

6 adet küçük boy patates - **0,5 tatlı kaşığı** tuz
Patatesleri yıkayın ve tuzlu su dolu bir tencereye alın. Kaynamaya bırakın ve yumuşayana kadar pişirin. Suyunu süzün. Her bir patatesi hafifçe ezin.

Adım 2

400 gr somon fileto - **0,5 tatlı kaşığı** tuz - **1 tutam** karabiber (taze çekilmiş) - **100 gr** kavrulmuş beyaz susam

Somon filetolarını tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Filetoları tamamen kaplanana kadar kavrulmuş beyaz susama bulayıp bastırın.

Adım 3

1 yemek kaşığı zeytinyağı - **100 ml** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu

Zeytinyağını orta ateşteki bir tavaya alın ve 2. adımdaki somonu tamamen pişene kadar kızartın. Tavayı ocaktan alın ve somonun üzerine Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey sürün.

Adım 4

1 tatlı kaşığı zeytinyağı - **1** diş dilimlenmiş sarımsak - **4 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **4 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Ayrı bir tavada orta ateşte dilimlenmiş sarımsağı ve ilk adımdaki ezilmiş patatesleri zeytinyağında çtır çtır ve altın sarısı olana kadar pişirin. Üzerlerine Kikkoman Sesame Oil gezdirin ve son olarak Kikkoman Soy Sauce ile lezzetlendirin.

Adım 5

1 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

Çıtır patatesleri soslu somonun yanına servis tabağına alın. Servis yapmadan önce somonun üzerine Kikkoman Sesame Oil gezdirin.

Adım 6

100 gr karışık salata yeşilliği - **1 yemek kaşığı**
Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1**
yemek kaşığı zeytinyağı

Salata yeşilliklerini yıkayın ve üzerine Kikkoman Soy Sauce ile zeytinyağı gezdirin. Çıtır patatesler ve somonla birlikte servis yapın.