

# Лосось терияки с овощами и бататом

Общее время 35 мин 5 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для лосося:

1,5 кг	кабачков, нарезанных слайсами толщиной около 7 мм
2,5 кг	батата, очищенного и нарезанного слайсами толщиной около 5 мм
30 г	соли
10 г	перца
150 г	растительного масла для жарки
150 г	бальзамического уксуса
1,5 кг	филе лосося, свежего, без кожи
200 мл	<u>вок-соуса Kikkoman</u> <u>Терияки</u>

Для подачи:

30 г	зелёного лука, мелко нарезанного
20 мл	сока лайма
5 г	семян кунжута, белого и чёрного
5 мл	<u>вок-соуса Kikkoman</u> <u>Терияки</u>

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Разогрейте духовку до 200°C с конвекцией. Смешайте кабачки и батат с солью, перцем, растительным маслом и бальзамическим уксусом. Выложите овощи на противень, застеленный жиронепроницаемой бумагой, и запекайте в духовке 20 минут.

Шаг 2

1. Смажьте лосось вок-соусом Kikkoman Терияки, выложите на овощи и запекайте еще 10 минут.

Шаг 3

Подавайте лосось с овощами, сбрызнув вок-соусом Kikkoman Терияки и соком лайма, а затем украсив зелёным луком и кунжутом.