KIKKOMAN

Лосось в кунжутном соусе терияки и хрустящий картофель

Общее время **40 мин** **10 мин** Время подготовки **30 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
5 543 кДж / 1 327 ккал

Жиры: **96,7 г** Белки: **57,4 г**
Углеводы: **54,7 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Картофель:

6	небольших картофелин
0,5 ч. л.	соли

Лосось:

400 г	филе лосося
0,5 ч. л.	соли
1 щепотка	свежемолотого чёрного перца
100 г	поджаренного белого кунжута
1 ст. л.	оливкового масла
100 мл	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Для хрустящего картофеля:

1 ч. л.	оливкового масла
1	зубчик чеснока, нарезанный слайсами
4 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
4 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Для украшения:

1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Салат:

100 г	смеси салатных листьев
1 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ст. л.	оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

6 небольших картофелин - **0,5 ч. л.** соли
Вымойте картофель и положите его в кастрюлю с подсоленной водой. Доведите до кипения и варите до готовности. Слейте воду, затем слегка раздавите каждую картофелину.

Шаг 2

400 г филе лосося - **0,5 ч. л.** соли - **1 щепотка** свежемолотого чёрного перца - **100 г** поджаренного белого кунжута
Приправьте филе лосося солью и перцем, затем обваляйте в поджаренном кунжуте, чтобы он равномерно покрыл поверхность.

Шаг 3

1 ст. л. оливкового масла - **100 мл** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
Налейте оливковое масло в сковороду, поставьте на средний огонь и обжарьте лосось из шага 2 до готовности. Снимите сковороду с огня и смажьте лосось барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом.

Шаг 4

1 ч. л. оливкового масла - **1** зубчик чеснока, нарезанный слайсами - **4 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута **4 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
В отдельной сковороде на среднем огне обжарьте нарезанный чеснок и раздавленный картофель из шага 1 в оливковом масле до хрустящей золотистой корочки. Сбрызните кунжутным маслом Kikkoman и добавьте соевый

соус Kikkoman.

Шаг 5

1 ст. л. масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Перед подачей выложите хрустящий картофель рядом с глазированным лососем и сбрызните лосось кунжутным маслом Kikkoman.

Шаг 6

100 г смеси салатных листьев - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ст. л.** оливкового масла

Промойте салатные листья и сбрызните их соевым соусом Kikkoman и оливковым маслом. Подавайте с хрустящим картофелем и лососем.