KIKKOMAN

Тартар из семги

Общее время **45 мин** **30 мин** Время маринования **15 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
536 кДж / 128 ккал

Жиры: **4,5 г** Белки: **6 г**
Углеводы: **15,9 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

150 г	филе сёмги
2 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
0,5	груши
2	луковицы лука-шалота
2	веточки кориандра или петрушки
50 г	творожного сыра
20	готовых блинов
30 г	кетовой икры
2	веточки кервеля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Филе сёмги нарезать тонкими ломтиками, полить натурально сваренным соевым соусом и поставить примерно на 30 минут в холодильник. Грушу, шалот и кориандр мелко порезать. Промаринованные ломтики сёмги мелко порезать и смешать с грушей, шалотом и кориандром. Творожный сыр намазать на блины и сверху выложить тартар из семги. Украсить сверху икрой и кервелем. Перед подачей на стол добавить сверху несколько капель натурально сваренного соевого соуса.