

Salmão Estilo Asiático

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

3/4 colher de chá de molho de soja com baixo teor de sódio e sem trigo
1 colher de chá de wasabi em pó
1/2 colher de chá de gengibre fresco ralado
6 postas de salmão selvagem
1 cebolinha cortada em fatias finas (parte branca apenas)

Preparação:

Numa tigela de tamanho médio, misture o molho de soja, wasabi e gengibre.
Deixar a marinar o salmão com a mistura de molho de soja num prato raso de cozimento por 30 minutos em temperatura ambiente ou por 2 a 3 horas no frigorífico.
Colocar na grelha e cozinhar por 2-3 minutos de cada lado.
Coloque o salmão em cima de legumes e decore com cebolinha cortada em fatias finas.

Cortesia www.thedietsolutionprogram.com