

SALMÃO AO MOLHO TERYAKI

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 4 colheres (sopa) de mostarda

6 colheres (sopa) de mel

1 copo (250ml) de molho shoyu

Gergelim branco e preto para enfeitar

MODO DE PREPARO

Colocar o salmão em uma bacia com o alho limão e sal e deixar pegar o gosto por uma meia hora.

Em uma tigela menor misturar a mostarda o mel e o shoyu bem com um garfo.

Cortar o salmão em tiras do tamanho desejado, arrumar em um pirex untado com um fio de azeite de oliva, jogar por cima o que restou do limão e alho. Despejar o molho teriaky por cima do peixe verificando que está molhando de todos os lados, enfeitar com o gergelim na diagonal intercalando o branco e o preto.

Assar por 20 minutos coberto com papel alumínio, depois descobrir e deixar assar até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47689-salmaa-ao-molho-teryaki.html>