



Salada de Salmão by Chef Kiko



Ingredientes

Para o Salmão:

- **Lombos de Salmão** 3 unid. ou **Medalhões de Salmão Pescanova** 4 unid.
- Azeite 100ml

Para o Molho de iogurte:

- iogurte Grego 300g
- Hortelã 50g
- Sal q.b.
- Pimenta Preta q.b.

Para terminar:

- Coração de Alface 400g
- Fatias de Pão (para croutons) 4 unid.
- Queijo Feta 100g
- Limões 4 unid.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

Preparação do Salmão e Molho de Iogurte:

1. Desfiar o **Salmão Pescanova**, **lombos** ou **medalhões**.
2. Fazer o **molho**, com o iogurte grego, sumo de limão, sal, pimenta preta, azeite e algumas folhas de hortelã. **Envolver tudo**.

Para servir:

3. Preparar os croutons a partir das fatias de pão.
4. Soltar as folhas de **alface**.
5. Juntar o **salmão desfiado**.
6. Acrescentar os croutons e o queijo feta.
7. **Temperar** tudo com o molho de iogurte.

Bom apetite :)

Produtos Associados



Lombos de Salmão

Embalagem: **250 g**



Medalhões de Salmão

Embalagem: **400 g**