



## Salmão no Forno com Gengibre e Sementes de Sésamo by Chef Miguel Mesquita

Image not readable or empty  
//img.youtube.com/vi/FgrkW2\_4IUQ/0.jpg



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 4 lombos de Salmão Pescanova
- 1 pedaço de gengibre com cerca de 10 cm cortado em fatias
- 4 dentes de alho fatiados
- 2 limas
- 2 malaguetas vermelhas fatiadas
- 2 cenouras médias cortadas em juliana
- 1 pepino cortado em juliana
- 1/4 de couve branca cortada em juliana
- q.b. sementes de sésamo.
- q.b. molho de soja
- q.b. óleo de sésamo

### Preparação

1. Num tabuleiro de forno dispor o gengibre, alhos, e as malaguetas fatiadas.
2. Colocar por cima os Lombos de Salmão Pescanova e temperar com molho de soja, óleo de sésamo e sumo de lima.
3. Levar ao forno a 180°C durante cerca de 15 minutos. Entretanto numa taça juntar a couve branca, pepino e cenoura, temperar com molho de soja, sumo de lima e óleo de sésamo. Mexer tudo muito bem e reservar.
4. Servir os Lombos de Salmão Pescanova com a salada. Polvilhar tudo com sementes de sésamo.

## Produtos Associados



### Lombos de Salmão

250 g