KIKKOMAN

# Łosoś teriyaki z batatami i warzywami

Czas ogółem **35 min** **5 min** Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania

## SKŁADNIKI

**10 porcj(e/i)**

**Łosoś:**

| | |
|---|---|
| **1,5 kg** | cukinii pokrojonej na plasterki o grubości ok. 7 mm |
| **2,5 kg** | batatów, obranych i pokrojonych na plasterki o grubości ok. 5 mm |
| **30 g** | soli |
| **10 g** | pieprzu |
| **150 g** | oleju rzepakowego |
| **150 g** | octu balsamicznego |
| **1,5 kg** | filetów z łososia, świeżego, bez skóry |
| **200 ml** | Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki |

**Przybranie:**

| | |
|---|---|
| **30 g** | cebuli dymki, drobno pokrojonej |
| **20 ml** | soku z limonki |
| **5 g** | sezamu, białego i czarnego |
| **5 ml** | Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki |

## PRZYGOTOWANIE

**Krok 1**

Rozgrzej piekarnik z termoobiegiem do 200°C. Wymieszaj cukinię i bataty z solą, pieprzem, olejem rzepakowym i octem balsamicznym. Rozłóż warzywa na płaskiej blasze GN wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku przez 20 minut.

**Krok 2**

Posmaruj łososia Sosem do woka Kikkoman Teriyaki. Umieść na warstwie warzyw i piecz przez kolejne 10 minut.

**Krok 3**

Podawaj łososia z warzywami na talerzach. Skrop Sosem do woka Kikkoman Teriyaki i sokiem z limonki. Udekoruj dymką i sezamem.