

# Cubos de salmão crocantes com sésamo

*Chefe Hernâni Ermida*

## INGREDIENTES

500g de filetes de salmão congelado  
2 c. s de café de gengibre em pó  
6 c. s de molho de soja  
2 c. s de mel  
1 limão  
50g de sementes de sésamo  
2 cenouras raladas  
1 raminhos de coentros  
2 rabanetes



*Espumante Real Senhor Blanc de Noirs Branco 2013*



## PREPARAÇÃO

Deixe descongelar o salmão, de preferência, de um dia para o outro no frio;  
Depois retire-o da embalagem, passe-o por água fria, seque-o e corte-o em cubos grandes;  
Numa tigela, misture o sumo do limão com o gengibre, o mel e o molho de soja;  
Mexa bem, junte os cubos de salmão e misture;  
Tape com película aderente e guarde no frio durante 1 hora;  
Entretanto separe as folhas dos coentros, lave-a e deixe escorrer;  
Corte os rabanetes em rodela finas;  
Ligue o forno a 200°. Deite as sementes de sésamo para um prato, escorra o salmão, mas guarde a marinada;  
Passe os cubos do salmão pelas sementes de sésamo de modo a que fiquem bem cobertas;  
Depois ponha-as num prato de forno, sem juntar gordura, leve ao forno durante 7 minutos;  
  
Divida a cenoura, os coentros e os rabanetes por pequenas taças e regue com um pouco da marinada;  
Junte os cubos de salmão e sirva decorado com gomos de limão.