

THOMY



LE TATAKI QUI TUE

INGRÉDIENTS

g de Filet de saumon

pièces chips krupuk au crabe

cuillères à soupe de sauce soja

cuillères à café Pfeffer

g de cresson

g THOMY Crème de Raifort

bouteille Olivenöl

cuillères à café cuillère à soupe de jus de citron

INSTRUCTIONS

Étape 1 Mélanger la sauce soja et le jus de citron vert. Faire mariner les filets de saumon pendant trois heures en les retournant plusieurs fois

Étape 2 Faire chauffer l'huile végétale dans une poêle antiadhésive. Saisir les filets de saumon marinés pendant une minute de chaque côté.

Étape 3 Couper les filets de saumon en tranches. Disposer une tranche par chips de crabe. Parsemer de grains de poivre rouge, de cresson et terminer avec une cuillerée de crème de raifort THOMY sur chaque tataki de saumon.