KIKKOMAN

Gebackener Lachs mit Zitrusfrüchten

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.476 kJ / 592 kcal

Fett: **38,5 g** Eiweiß: **32 g**
Kohlenhydrate: **29,7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

250 g	Lachsfilet
3 EL	Olivenöl
1 TL	Pfeffer
1 EL	gehackte Petersilie
0,5	Zitrone
0,5	Limette
0,5 Bund	grüner Spargel
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
300 g	gekochte Kartoffeln
1 EL	Sesamsaat
40 g	Rucola
1 EL	Olivenöl
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
1 TL	Apfelessig
1 TL	Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

250 g Lachsfilet - **2 EL** Olivenöl - **1 TL** Pfeffer - **1 EL** gehackte Petersilie - **0,5** Zitrone - **0,5** Limette - **0,5 Bund** grüner Spargel - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
Das Lachsfilet mit Olivenöl, Pfeffer und Petersilie einreiben. Limette und Zitrone in Scheiben schneiden und auf den Fisch legen.

Schritt 2

300 g gekochte Kartoffeln - **1 EL** Olivenöl - **1 EL** Sesamsaat
Die Kartoffeln in Spalten schneiden, in Olivenöl anbraten und mit Sesam bestreuen.

Schritt 3

40 g Rucola - **1 EL** Olivenöl - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce - **1 TL** Apfelessig - **1 TL** Honig
Die Zutaten für das Dressing gründlich verrühren und über die Rucolablätter gießen. Salat zum gebackenen Lachs und den Kartoffeln servieren.