KIKKOMAN

Teriyaki-Lachs auf Süsskartoffelgemüse

Gesamtzeit **35 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Lachs:

1.5 kg	Zucchetti, in ca. 7 mm dicken Scheiben
2.5 kg	Süsskartoffeln, geschält, in ca. 5 mm dicken Scheiben
30 g	Salz
10 g	Pfeffer
150 g	Rapsöl
150 g	Balsamico-Essig
1.5 kg	frische Lachsfilets, ohne Haut
200 ml	Kikkoman Wok Sauce Teriyaki

Zum Anrichten:

30 g	Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
20 ml	Limettensaft
5 g	Sesam, weiss und schwarz
5 ml	Kikkoman Wok Sauce Teriyaki

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Backofen auf 200 °C Heissluft vorheizen. Die Zucchetti und Süsskartoffeln mit Salz, Pfeffer, Rapsöl und Balsamico-Essig vermengen. Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten flachen GN-Blech verteilen und für 20 Minuten im Ofen backen.

Schritt 2

Den Lachs mit der Kikkoman Wok Sauce Teriyaki bestreichen, auf das Gemüsebett legen und für weitere 10 Minuten backen.

Schritt 3

Den Lachs mit dem Gemüse auf Tellern anrichten, mit Kikkoman Wok Sauce Teriyaki und Limettensaft bestreichen und zuletzt mit den Frühlingszwiebeln und Sesam toppen.