

Sandwich de pommes de terre au saumon

durée totale **30 min.** 10 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.669 kJ / 880 kcal

Matières grasses: **58 g** Protéines: **50,2 g**
Glucides: **35,5 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour la base croquante de pommes de terre au fromage :

0,25 càc de sel
400 g de pommes de terre de taille moyenne
1 càs Huile de sésame grillé Kikkoman
2 càc Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
120 g de fromage râpé (mélange 50:50 de Gouda doux et de mozzarella)

Pour le saumon teriyaki :

250 g de filet de saumon frais, sans la peau
3 càs Sauce pour wok Teriyaki au sésame grillé Kikkoman
1 petit avocat
60 g de fromage frais
2 càc Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
3 pincées de poivre noir fraîchement moulu
1 pincée de piment en poudre ou de flocons de piment

Pour la garniture :

7 radis
0,5 barquette de cresson

PRÉPARATION

Étape 1

0,25 càc de sel - **400 g** de pommes de terre de taille moyenne - **1 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman - **2 càc** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **120 g** de fromage râpé (mélange 50:50 de Gouda doux et de mozzarella)

Préchauffer votre four à 200 °C, recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et la saupoudrer d'un peu de sel. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Les disposer en chevauchant les tranches sur la plaque préparée pour former deux rectangles. Badigeonner d'huile de sésame Kikkoman, arroser de sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman, parsemer de fromage et enfourner dans le four préchauffé pendant 15 à 18 minutes.

Étape 2

250 g de filet de saumon frais, sans la peau - **3 càs** Sauce pour wok Teriyaki au sésame grillé Kikkoman

Couper le saumon en lanières d'environ 1,5 cm de largeur et les enrober de sauce pour wok Teriyaki au sésame grillé Kikkoman. Placer le saumon mariné dans un plat allant au four, le glisser sur une grille du four et faire cuire aux côtés des pommes de terre pendant 10 à 15 minutes.

Étape 3

1 petit avocat - **60** de fromage frais - **2 càc** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **3 pincées** de poivre noir fraîchement moulu - **1 pincée** de piment en poudre ou de flocons de piment

Écraser la chair de l'avocat à la fourchette, incorporer le fromage frais et assaisonner avec la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman, le poivre et le piment.

Étape 4

7 radis - **0,5** barquette de cresson

Trancher très finement les radis et couper le cresson de sa barquette. Retourner l'un des rectangles de pommes de terre, étaler la crème d'avocat au piment, déposer le saumon teriyaki, garnir avec les rondelles de radis et le cresson, replier soigneusement et servir.