

Σαλάτα με σολομό, πορτοκάλι και λαχανικά με βινεγκρέτ σόγιας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 4 πορτοκάλια
- 1 λάιμ
- 45 ml. ελαιόλαδο
- 15 ml. σάλτσα σόγιας
- 1/2 αγγούρι καθαρισμένο και κομμένο σε λεπτές ροδέλες
- 1 μαρούλι χοντροκομμένο
- 200 γρ. καπνιστό σολομό κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 1 κ.γ. σουσάμι καβουρδισμένο

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20'
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Βάζουμε σε ένα μπόλ το ξύσμα απο ένα πορτοκάλι, το χυμό απο μισό πορτοκάλι, το ξύσμα απο το λάιμ, το χυμό απο το λάιμ, τη σόγια και το λάδι. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά και αφήνουμε στην άκρη.

Καθαρίζουμε τα πορτοκάλια και τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Βάζουμε τα κομμάτια των πορτοκαλιών σε ένα μπόλ. Προσθέτουμε τα λαχανικά και περιχύνουμε με τη βινεγκρέτ που φτιάξαμε.

Αφήνουμε για 10 λεπτά τη σαλάτα στην άκρη ώστε να αναμιχθούν οι γεύσεις και τα αρώματα.

Σερβίρουμε και γαρνίρουμε με λίγο σουσάμι.

Μπορούμε να προσθέσουμε λίγη φρέσκια βαλεριάνα

Πηγή: cookbox.com.cy