

Salmone con vinaigrette di limone, salsa di soia e pepe rosa



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di salmone affumicato
1 limone
4 cucchiari di salsa di soia
mezzo cucchiaino di pepe

Procedimento

1. Preparo la vinaigrette mescolando in una ciotola il succo di limone filtrato e la salsa di soia.
2. Dispongo qualche fetta di salmone affumicato sul piatto, lo condisco con la vinaigrette e lascio insaporire per 5 minuti.
3. Completo con grani di pepe rosa macinati grossolanamente.