



C r i s t i n a      R o i g  
La cuina com a eina d'enriquiment personal

## **Salmó a la papillot amb verdures i vinagreta de soja i oli de sèsam**

### Ingredients

600 grs de salmó fresc (tallat en 4)

¼ de porro tallat a tires

2u pastanagues pelades i tallades amb el pelador

12u de tomàquet xerry en branca net i tallat a rodanxes

2u cebes tendres pelades i tallades en juliana

2 llesques de gingebre fresc

Orenga fresca

Sucre moré

Pebre negre molt al moment

Una mica de xile

Amanit:

4 cullerades soperes de salsa sempio "Jang whit vinegar" sinó ho podeu substituir per unes gotes de vinagre, soja, llimona i un polsim de sucre

4 cullerades soperes d'oli sèsam

### Elaboració

Agafem el paper de forn i posem al fons el tomàquet a rodanxes amb una mica de sucre, sal, pebre i orenga. A sobre afegim el tall de salmó posem una part de la resta de verdures i gingebre i amanim amb la vinagreta.

Enformem uns 20 minuts a 180 graus. Servim obert amb una mica de salsa a part.

