

Κεφτεδάκια σολομού με μαγιονέζα teriyaki

Υλικά

- 500g φιλέτο σολομού
- **50g Combi Greco (Κωδ. 45554)**
- 50g τριμμένη παρμεζάνα
- 2 κ. σ. φρυγανιά τριμμένη
- 1 κ. σ. άνηθος ψιλοκομμένος
- 3 κ. σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 3 κ. σ. κρεμμύδι φρέσκο ψιλοκομμένο
- **200g Μαγιονέζα (Κωδ. 55085)**
- **80g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ. 55405)**
- 150g σαλάτα wakame
- 1 κ. γ. μουστάρδα Dijon
- Ξύσμα και χυμός από 1-2 lime

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε το σολομό και ρίχνουμε σε μπασίνα. Προσθέτουμε το Combi Greco, τη μουστάρδα Dijon, το ξύσμα και τον χυμό από τα lime, την παρμεζάνα και τη φρυγανιά και ζυμώνουμε το μείγμα.
2. Πλάθουμε κεφτεδάκια και τα τηγανίζουμε σε τηγάνι με ελαιόλαδο. Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί.
3. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα αναμειγνύοντας στη Μαγιονέζα τη Σάλτσα Teriyaki και ξύσμα και χυμό από lime.
4. Συνοδεύουμε με σαλάτα wakame, σουσάμι και λίγη πίκλα ginger.