



# Fishburgers de Salmão com Molho de Mostarda e Mel



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Salmão PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 4 colheres de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de mel
- 250 g de Puré de Batata PESCANOVA
- Cebolinho q.b.

## Preparação

1. Confeccionar os Fishburgers de Salmão no forno, conforme as instruções da embalagem, temperar com sal, pimenta preta moída na hora e azeite.
2. Emulsionar bem a mostarda com o mel até ficar um molho cremoso, acrescentar um ligeiro fio de azeite e misturar muito bem.
3. Confeccionar o puré conforme as instruções da embalagem.
4. Servir os Fishburgers de Salmão com o puré de batata e o molho de mostarda e mel, tudo salpicado com cebolinho picado.

## Produtos Associados



**Filetes de Salmão com Pele**

900 g



**Lombos de Salmão com Pele**

250 g



**Medalhões de Salmão**

400 g



**Lombos de Salmão**

250 g