הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

רכיבים:

לסלט:

1 ק"ג סלק שטוף

350 גרם סלמון טרי

לרוטב:

2 כפות מי סודה

½ כפית אבקת ווסאבי

100 מ"ל רוטב סויה

1 כף שמן שומשום

מלח, פלפל שחור גרוס

להגשה:

טרגון קצוץ

אופן ההכנה:

הסלט:

1. מכניסים את הסלק לתנור עד שהוא מתרכך. מקלפים וחותכים לקוביות קטנות. מעבירים לקערה ומצננים.

2. חותכים את הסלמון לקוביות ומוסיפים לקערה.

הרוטב:

3. מערבבים בקערה את מי הסודה ואת אבקת הווסאבי, את רוטב הסויה ושמן השומשום. יוצקים מעל הסלט ומתבלים במלח ובפלפל.

4. מניחים בצד במשך ½ שעה.

אופן ההגשה:

מניחים את הסלט על גבי צלחת ההגשה ומעטרים מעל בפרגון.