

## Lombos de Salmão no forno



Ingredientes: 4 unidade de lombos de salmão  
0 grama de sal  
0 grama de pimenta de moinho  
2 colher de sopa de sumo de limão  
3 colher de sopa de mel  
1 colher de chá de mostarda  
0 unidade de margarina  
0 unidade de sementes de sésamo

### Instruções de preparação:

Coloque os lombos de salmão num recipiente que possa ir ao forno e tempere-os com sal e pimenta acabada de moer. Misture o sumo de limão com o mel e a mostarda, deite sobre os lombos de salmão e deixe a marinar. Entretanto ligue o forno e regule-o para os 200 °C. Regue tudo com manteiga e leve ao forno durante cerca e 30 minutos. Polvilhe com sementes de sésamo.

Sugestões Adicionais: