

סלמון בטריאקי



רכיבים

- גרם סלמון אדומה טרייה (או סלמון מעושן) פרוסים דק
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל "קיקומן"
- מיליליטר חומץ אורז (לרוטב טריאקי)
- כפית חומץ בלסמי (לרוטב טריאקי)
- כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ קטן (לרוטב טריאקי)
- כף שמן שומשום (לרוטב טריאקי)
- גבעולים בצל ירוק חתוך לרצועות דקות או פרוס דק

הכנה

1. מערבבים בצנצנת את חומרי רוטב הטריאקי.
2. מניחים את פרוסות הדג על תבנית, ואופים בתנור עם הרוטב בחום בינוני כ-20 דקות.
3. יוצקים טריאקי מעל, ומקשטים בבצל ירוק ובשומשום קלוי. בתיאבון!

25 דקות

4 servings 4