

## סלמון ונודלס ברוטב טריאקי



## רכיבים

- נתחי דג אלתית במשקל 180 גרם כל אחד
- כוסות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- חבילה נודלס אטריות מסולסלות

## הכנה

1. משרים את נתחי הסלמון בחצי כוס רוטב טריאקי לחצי שעה לפחות.
2. מחממים מחבת (רצוי טפלון) עם מעט שמן ומטגנים את נתחי הדג כ-10 דקות מכל צד (תלוי בעובי הנתח).
3. בזמן שהדג מיטגן מכינים את הנודלס לפי ההוראות. כשהם מוכנים מוסיפים 2 כפות רוטב טריאקי ומערבבים היטב.
4. מניחים על כל צלחת גבעה קטנה של אטריות ומעליה את נתח הדג המוכן.

50 דקות 🕒

4 servings 4 🍴