בישולים

סטייק סלמון על האש בסויה ומייפל

רכיבים

- סלמון במשקל 180-250 גרם
- 1/4 1/4 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות סירופ מייפל אמיתי
- כפות שמן שומשום
- כפות ג'ינג'ר טרי כתוש
- שיני שום כתושות
- גבעולים בצל ירוק קצוצים דק

הכנה

1. מערבבים בקערה שטוחה את כל החומרים.
2. מוסיפים את הסלמון, ומעסים כדי שטעמי השום והג'ינג'ר ייספגו.
3. מכסים ומשרים במקרר שעתיים (כדאי להפוך את הסלמון מדי פעם).
4. מדליקים את הגריל.
5. מוציאים את הסלמון מהמרינדה, ומעבירים אותה למחבת קטנה. מחממים על אש גבוהה עד שנוצר מעין סירופ (לוקח כשלוש דקות). מסננים לתוך קערה קטנה.
6. משמנים את רשת הגריל ומניחים את הדגים על הגריל - יש לשים לב שהחום בינוני ולא גבוה מדי. צולים כל צד כחמש דקות בלבד.
7. את הסטייקים המוכנים מניחים בצלחות, ומפזרים מעליהם את הזיגוג וקצת בצל ירוק. בתיאבון!

28 דקות

4 servings 4