

סלט הקיסר עם סלמון צרוב



רכיבים

- פילה פילה סלמון ללא עור ועצמות
- שיני שום
- 1/3 3/1 כוס רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפות יין לבן
- כפות שמן קנולה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- לפי הטעם שומשום שחור
- לפי הטעם שומשום
- לפי הטעם רוטב לסלט אלף האיים 600ג
- לפי הטעם רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- שקית חסה אייסברג קצוצה
- מנגו חתוך לקוביות של 2 X 2 ס"מ
- בצל אדום פרוס דק
- כפות עירית קצוצה
- כוסות אגוזים פרוסים קלויים

הכנה

1. משרים את הדג בתבלינים למשך שעה.
2. מצפים בתערובת שומשומים שחורים ולבנים מכל הצדדים.
3. צורבים את הדג מכל צדדיו במחבת טפלון חמה מאוד עם מעט שמן, ומניחים בצד להתקרר.
4. הרכבת המנה: בקערה מניחים את החסה, הבצל והמנגו ומערבבים קלות.
5. את הפילטים של הסלמון הצרובים חותכים לפרוסות קטנות ומפזרים מעל הירקות.
6. בסמוך למועד ההגשה שופכים את הרוטב ומערבבים, מפזרים את השקדים והעירית הקצוצה מעל ומגישים.

30 דקות

3 servings 3