

סלמון ברוטב אסייתי וציפוי פריך



## רכיבים

- נתח סלמון שלם
- כפות רוטב סויה קלאסי אסם
- כפות רוטב צ'ילי מתוק
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- שיני שום כתוש
- 1/2 1/2 לימון סחוט
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 1/2 כוס מים
- כוס פירורי לחם פירורית זהב (לציפוי)
- כפות שמן קנולה (לציפוי)

## הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. על גבי תבנית עם נייר אפייה שמים את נתח הסלמון.
3. מערבבים את כל הרכיבים (למעט שמן הקנולה והפירורית זהב) לרוטב אחיד, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. שופכים על הדג ומעסים.
4. מערבבים את השמן והפירורית ומפזרים מעל הדג. מקשטים בלימון.
5. אופים כ- 15-20 דקות.

20 דקות ⌚

6 6 ⊕