

שיפודי סלמון בציפוי וזיגוג דבש



רכיבים

- גרם סלמון
- כוס רוטב טריאקי 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי אסם
- 1/4 4/1 כוס מים
- 1/2 2/1 פלפל אדום חריף צ'ילי, קצוץ דק
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה
- כוס פירורי לחם פירורית זהב (לציפוי)
- כפות שמן קנולה (לטיגון)
- כוס רוטב צ'ילי מתוק (להגשה)

הכנה

1. חותכים את הסלמון לקוביות בגודל בינוני.
2. בקערה גדולה מערבבים יחד את מרכיבי המשרה – 1 כוס רוטב טריאקי, 1/4 כוס סויה, 1/4 כוס מים, 1/2 צ'ילי קצוץ, 1/2 צרור כוסברה קצוצה, ומניחים את קוביות הסלמון בפנים. לחצי שעה לפחות (אפשר יום קודם).
3. מסננים את הסלמון מהמשרה.
4. מעבירים את קוביות הסלמון לקערה של פירורית זהב ומצפים מכל הכיוונים.
5. מחממים מחבת משומנת מעט לחום גבוה ומטגנים את קוביות הסלמון מכל הכיוונים (ניתן גם לאפות בתנור). משפדים על שיפודי יקיטורי.
6. מגישים עם רוטב צ'ילי, ובצל ירוק קצוץ מעל.

25 דקות

4 4