

Czatni z sezamowym łososiem i ostrym sosem



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- łosoś - 4szt.
- cebula dymka - 4szt.
- sos sojowy - 12 łyżek stołowe
- sezam - 100g
- pasta wasabi - 1 łyżka stołowa
- pietruszka - 1 łyżka stołowa

Opis przygotowania:

Nagrząć piekarnik do 180C. Aby przygotować sos, należy zmieszać trzy ostatnie składniki w misce. Każdy filec ułożyć osobno na przygotowanej wcześniej folii aluminiowej - 4 duże kawałki. Folię zagiąć w taki sposób, aby utworzyła ścianki dookoła filetu. Rozprowadzić sos po filetach i rozrzuścić kawałki cebuli dymki. Każdą porcję polać 3 łyżkami sosu sojowego (np. Kikkoman) i upewnić się, że ścianki szczelnie otaczają filec. Przed włożeniem do piekarnika złożyć folię i stworzyć zamkniętą kieszonkę. Piec przez 12 do 15 minut. Ostrożnie otworzyć kieszonki, pozwolić żeby wewnątrz swobodnie odparowało. Podawać ze wszystkimi pieczonymi składnikami z kieszonki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!