

## Doradca Smaku XIV: Pieczony łosoś z sosem kabayaki, odc. 32



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Ryba

**filet z łososia** 2 sztuki

#### Marynata

**sos sojowy** 2 łyżki

**miód lipowy** 1 łyżka

**olej rzepakowy** 2 łyżki

**Przyprawa do dań kuchni chińskiej Prymat** 1 łyżka

#### Warzywa z sosem kabayaki

**czosnek** 1 ząbek

**cebula czerwona** 1 sztuka

**papryka czerwona** 1/2 sztuki

**kapusta pak choi** 2 sztuki

**imbir marynowany** 1 łyżeczka

**olej sezamowy** 2 łyżki

**kiełki fasoli mung** 100 gramów

**sos kabayaki** 2 łyżki

**Pieprz czarny grubo mielony Prymat** do smaku

#### Do dekoracji

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Łosoś w marynacie:**

- 1.** W misce mieszamy sos sojowy, miód, olej rzepakowy i przyprawę do dań kuchni chińskiej. Filety z łosia dokładnie obtaczamy w tak powstałej marynacie.
- 2.** Rybę przekładamy na blachę z folią aluminiową i polewamy łyżeczką marynaty, a pozostałą część zostawiamy, by dodać do warzyw.
- 3.** Łosia wkładamy do nagrzanego na 180 stopni Celsjusza piekarnia. Pieczemy przez 15 minut z opcją termoobiegu.

### **Warzywa z sosem kabayaki:**

- 1.** Kroimy: czosnek w plastry, cebulę w piórka, paprykę i łodygę kapusty pak choi w paski. Siekamy marynowany imbir.
- 2.** Mocno rozgrzewamy wok z olejem sezamowym wrzucamy czosnek, cebulę, czerwoną paprykę. Całość mieszamy i smażymy minutę.
- 3.** Dodajemy łodygę kapusty pak choi oraz marynowany imbir. Całość mieszamy i doprawiamy czarnym pieprzem.
- 4.** Kolejno dokładamy liście kapusty pak choi, kiełki fasoli mung, wlewamy sos kabayaki, mieszamy pół minuty i zdejmujemy z ognia.

### **Sposób podania:**

Na talerz wykładamy warzywa z sosem. Dekorujemy kiełkami groszku i posypujemy czarnuszką.