

Łosoś w glazurze miso z jaśmiowym ryżem



EMESLIVE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż jaśminowy	100 g
miso	1 saszetka
mirin	2 łyżeczki
ocet ryżowy	1 łyżeczka
cebulka dymka	1 pęczek
herbata zielona	200 ml
łosoś filet	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ryż wsypujemy do pojemnika, zalewamy wrzącą zieloną herbatą. Pojemnik wkładamy do parowaru i parujemy przez 30 minut. Ugotowany ryż odstawiamy do ostygnięcia.
2. Filety z łosiosia* wkładamy do parowaru i parujemy przez 15 minut.
3. Do miseczek wyciskamy zawartość jednej saszetki miso, dodajemy mirin i ocet ryżowy. Całość mieszamy na jednolitą pastę. Ugotowane filety z łosiosia przekładamy na blaszkę lub do płaskiego żaroodpornego naczynia. Każdy filet smarujemy pastą z miso. Filety wkładamy pod grillową grzałkę piekarnika i przypiekamy przez 2 - 4 minut.
4. Dymkę kroimy w romby i mieszamy z ryżem. Dwie pozostałe saszetki miso przygotowujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu.
5. Ryż dzielimy na indywidualne porcje i zalewamy miso. Na wierzchu każdej porcji układamy przypieczony filet.

*Filety po ok. 200g każdy.