

Sajgonki z grillowanym łososiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Marynata

sos sojowy	50 ml
sos rybny	1 łyżka
cukier brązowy	1 łyżka
szczypta imbiru	
szczypta chili	

Składniki

łosoś filet	300 g
olej do smażenia	1 łyżeczka
papier ryżowy	2 arkusze
woda	

Dodatki

sałata
ogórek
papryka czerwona
kiełki
marchew
zielona cebulka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki wlać sos sojowy, sos rybny, dodać brązowy cukier, całość doprawić imbirem i chili.

Mieszać staranie do momentu, aż cukier się rozpuści.

Łososa pokrojonego w paseczki marynować około 30 minut, następnie smażyć na oleju na gorącej patelni przez około 2 minuty z każdej strony.

Kiedy łosoś jest już prawie gotowy dodać resztę marynaty i poczekać, aż się zredukuje o połowę.

Tak przygotowanego łososa odstawić do ostygnięcia.

W międzyczasie namoczyć arkusz papieru ryżowego w letniej wodzie i poczekać 2 minuty, aż zmięknie. Następnie dodać liść sałaty, pokrojony w paski ogórek, marchewkę, czerwoną paprykę, kiełki i usmażonego łososa. Całość ciasno zwinąć. Dodać jeszcze zieloną cebulkę do ozdoby.