Pieczony łosoś norweski z sałatką z owoców południowych i rukoli oraz sosem miodowo-sojowym

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mango	1 sztuka
melonu gallo	1 sztuka
rukola	1 pęczek
pomidorów koktajlowych do dekoracji	4 sztuki
czarnych ziaren sezamu	1 łyżeczka
sos miodowo-sojowy	-
marynata	- -
łosoś filet	600 g
kiełki soi	- -
kiełki słonecznika	- -
kiełki rzodkiewki	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
sól	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata:
Przyprawa grill pikantny Prymat
150 ml oliwy z oliwek
Sok z ½ cytryny
Marynata pikantna Prymat;
Sos miodowo-sojowy:
½ szklanki sosu sojowego
¼ szklanki miodu pszczelego
½ łyżki sambal oelek
1 łyżeczka marynowanego imbiru;
Filet z łososia norweskiego oczyścić ze skóry i ości, umyć, osuszyć i pokroić na równe porcje. Filety zalać marynatą przygotowaną poprzez połączenie wszystkich składników i odstawić na kilka godzin do lodówki.

Mango i melona obrać, pokroić w paski i skropić świeżo wyciśniętym sokiem z cytryny. Kiełki wymieszać, dodać rukolę i połączyć z pokrojonymi owocami.

Zamarynowane filety z łososia piec na grillu przez ok. 15-20 minut z każdej ze stron.

Tak przygotowaną, aromatyczną rybę ułożyć na sałatce, skropić orientalnym sosem miodowo-sojowym, a następnie udekorować pomidorami koktajlowymi i ziarnami sezamu.