

Grillowane szaszłyki yakitori z łososia norweskiego



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drewniane szpadki szaszłykowe	16 szt
olej sezamowy	1 łyżka
świeża kolendra	1 pęczek
pasta Sambal Oelek	0,5 łyżeczki
miód wielokwiatowy	2 łyżki
sos sojowy	100 ml
ocet ryżowy	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki
śmietana kremówka	100 ml
majonez	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
kiełki soi	100 g
ziarna sezamu - prażone	2 łyżki
limonka	2 szt do dekoracji
szczypiorek	3-4 gałązki do dekoracji
filet z łososia	600 g
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 łyżeczka
imbir w zalewie	2 plasterki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
wasabi	1 łyżeczka
wasabi	składniki (sos chrzanowy)
oliwa	2 łyżki

Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1 łyżeczka
Sól ziołowa jodowana Prymat	do smaku
rzepa	1 (biała, tarta)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z łososia norweskiego oczyścić, umyć, starannie osuszyć, a następnie pokroić w długie słupki o szerokości 2 cm. Wszystkie składniki marynaty dokładnie zmiksować i doprawić do smaku wedle własnego gustu. Tak przygotowaną marynatą natrzeć rybę i odstawić do lodówki na minimum 1 godzinę (im dłuższy czas marynowania, tym głębszy efekt smakowy grillowanej ryby).

Zamarynowane fileciki z łososia nabić delikatnie na namoczone w wodzie drewniane szpadki, a następnie grillować około 10-15 minut na tackach aluminiowych lub grillu żeliwnym posmarowanym oliwą lub olejem. Szaszłyki yakitori z łososia podawać z sałatką z tartej białej rzepy ze świeżymi kielkami, prażonymi ziarnami sezamu, plastrami marynowanego imbiru oraz sosem z wasabi przygotowanym poprzez zmieszanie wszystkich jego składników. Przed podaniem udekorować szczypiorkiem i cząstkami limonki.