

Seattle Teriyaki Somon

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 9/10

Teriyaki somon, soya sosu, mirin, bal, zencefil ve susamla tatlandırılmış filetoyu kısasürede fırınlayan pratik bir balık yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Somon fileto
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Mirin
- 1.5 yemek kaşığı Bal
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 4 adet Pak choi
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılış

1. Soya sosu, mirin, bal, susam yağı ve zencefili çırpın.
2. Somon filetoları sosla kaplayıp 10 dakika bekletin.
3. Fırın 200°C'ye ısıtın.
4. Somonu fırına alıp sosun yarısını üstüne dökün.
5. Somonu 10-12 dakika tam opaklaşana kadar pişirin.
6. Pak choi'yi tavada 4 dakika soteleyin.
7. Somonu kalan sos ve susamla pirinç üstünde servis edin.

PÜF NOKTASI

Somonu sosla kısımarine etmek tuzu artırmadan parlak yüzey verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Susamlı pak choi ve buharda pirinçle sıcak kaselerde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam