

SZASZŁYKI Z ŁOSOSIA W ORIENTALNEJ MARYNACIE Z SAŁATKĄ Z OWOCÓW POŁUDNIOWYCH

Przepis na danie dla 4-6 osób za ok. 45 zł

Składniki:

600 g fileta z łososia bez skóry

Marynata:

2 łyżki sosu sojowego

2 łyżki miodu

½ łyżeczki oleju sezamowego

2 rozgniecione ząbki czosnku

imbir, papryka chilli do smaku

Salatka:

1 owoc mango, obrany i pokrojony w słupki

1 melon Galia, obrany, oczyszczony i pokrojony w słupki

sok z ½ limonki

1 mały, posiekany pęczek świeżej kolendry

kilka plasterków marynowanego imbiru

50 g kiełków słonecznika i soi

1 łyżka prażonych ziaren sezamu

Wszystkie składniki sałatki połączyć na 5 minut przed podaniem.

Emulsja z chrzanu wasabi:

100 ml jogurtu naturalnego

1 łyżeczka chrzanu wasabi

sok z ½ cytryny

sól do smaku

Wszystkie składniki sosu dokładnie połączyć i doprawić do smaku.

Sposób przygotowania:

Łososia pokroić w długie słupki o szerokości 2 cm i natrzeć dokładnie wszystkimi składnikami marynaty. Gotową rybę nabijamy delikatnie na drewniane szpadki, wcześniej namoczone w wodzie.

Szaszłyki grillujemy bądź smażymy na ryflowanej patelni około 3 minut z każdej strony i podajemy na sałatce z owoców a całość skrapiamy emulsją z chrzanu wasabi.