



ŁOSOŚ W GLAZURZE MIODOWO-SOJOWEJ Z SOSEM MALINOWYM

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja
– 4 szt.
miód – 4 łyżki
tarty imbir – 1 łyżeczka
sos sojowy – 2 łyżki
maliny – ½ kubka
amaretto – 1 łyżka
cukier – 1 łyżeczka
czerwona soczewica
– ½ kubka

cynamon – 1 laska
ryż – ¼ kubka
ogórek – 1 sztuka
pasta chilli – 1 łyżeczka
cukier puder – 1 łyżka
octet ryżowy – ½ kubka
granat – 1 sztuka
kiełki – garść



Cud, miód, malina – to idealne słowa na podsumowanie tego przepisu na łososia. Zawierają się w nich nie tylko niezbędne składniki, ale też odpowiednia dawka zachwyty, który jest nie do uniknięcia – o czym już za chwilę się przekonacie. Łosoś z sosem malinowym naprawdę jest cudowny!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na początek powstaje glazura miodowo-sojowa. W tym celu mieszamy ze sobą drobno starty imbir, sos sojowy, miód i pieprz – tak, aby powstała jednolita masa. Do niej wkładamy łososia MOWI – teoretycznie łosoś w glazurze jest już gotowy, praktycznie – nie jest. Łosoś w glazurze musi się zamarynować więc dajemy mu na to kilka godzin – w lodówce i świętym spokoju.
2. A sami pożytkujemy ten czas na przygotowanie reszty przepisu. W tym celu bierzemy soczewicę i wkładamy ją do jednego naczynia z ryżem, cynamonem i solą. Mieszamy i wrzucamy do garnka z wrzącą wodą.
3. Całość gotujemy aż do momentu, w którym uznamy, że jest już ugotowane. Proponujemy aby ten moment nie wystąpił ani zbyt szybko, ani też za późno. Niech wyznaczy go miękkość soczewicy, a czas gotowania czerwonej soczewicy to zazwyczaj około 15 minut.
4. Zabieramy się za ogórka, kroimy go w plastry i marynujemy – dla odmiany w occie, chilli i cukrze. Kiedy ogórek leży już w zalewie, łuskamy granat.
5. Zamarynowanego łososia wstawiamy do rozgrzanego do 180°C piekarnika w naczyniu żaroodpornym i pieczemy ok 10 minut. Uważnie – tak żeby nie wysechł, bo ma to przecież być łosoś w glazurze!
6. A sami w tym momencie zajmujemy się sałatką – miksując ogórka, granat oraz kielki.
7. Ostatni element łososia w glazurze miodowo-sojowej czyli sos malinowy. Owoce malin gotujemy z cukrem i amaretto aż do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.
8. Reasumując: mamy upieczonego łososia w glazurze miodowo-sojowej. Mamy soczewicę z ryżem. Sałatkę. Oraz sos malinowy. Mamy wszystko! Części naszego dania układamy na talerzu i przyprawiamy do smaku. Smacznego!



**KAŻDY KUCHARZ
SMAŻY O TAKIEJ
POTRAWIE!**