



PIECZONY ŁOSOŚ MARYNOWANY Z SAŁATKĄ ZE SMAŻONYCH GRZYBÓW

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja
2 szt.
czarny ocet chiński – 1 łyżka
miód – 1 łyżeczka
trawa cytrynowa – 2 sztuki
bocznik królewski – 1 sztuka
grzyby shiitake – 2-3 sztuki
grzybki enoki – kilka sztuk
siekana szalotka – 1 łyżeczka

limonka – 1 sztuka
czerwona cebula – 1 łyżeczka
(posiekana)
płatki chilli – ¼ łyżeczki
sos sojowy – 1 łyżeczka
cukier brązowy – ½ łyżeczki
mięta – 1 łyżka
tajska bazylija – 1 łyżka
olej kokosowy – 1 łyżeczka



To niebanalne danie udowodni Wam w 20 minut, że łosoś MOWI świetnie nadaje się do pieczenia. Ten przepis pomoże Wam wyrzucić wrażenie na tych, którzy spragnieni są egzotycznych smaków i najlepszej jakości. Na tych, którzy mieliby teraz właśnie ochotę na coś gorącego, coś rozptywającego się w ustach... na pieczonego łososia. Nie przeciągając ani minuty dłużej, wyruszamy w kulinarną podróż – wprost do Waszej kuchni!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rozgrzejcie olej kokosowy na patelni. Wrzućcie pokrojonego boczniaka królewskiego, grzyby shiitake i grzyby enoki. Podsmażcie je równomiernie. Po paru minutach zdejmijcie je z ognia i odstawcie na bok do ostygnięcia.
2. Do stworzenia marynaty potrzebujemy oddzielnej miseczki, w której wymieszymy: 1 łyżeczkę miodu, ¼ łyżeczki płatków chilli, łyżeczkę sosu sojowego oraz 1 sztukę trawy cytrynowej. Porcje surowe MOWI są niezwykle delikatne, a przekładki tłuszczowe (to te białe paski) bardzo dobrze chłoną smak przypraw – to dlatego MOWI idealnie nadaje się do marynowania, a następnie pieczenia.
3. Łosoś MOWI zanurzamy w marynacie – kawałki łososia powinny być równomiernie namoczone z każdej strony dla uzyskania lepszego i wyraźniejszego smaku.
4. Nastawiamy piekarnik na 180°C i pieczemy łososia przez ok. 10 minut. Odpowiedni czas pieczenia łososia pozwoli zachować jego soczystość.
5. W międzyczasie do innego naczynia wyciskamy sok z limonki, wrzucamy ½ łyżeczki cukru brązowego, 1 sztukę trawy cytrynowej, łyżeczkę sosu sojowego, łyżeczkę czerwonej cebuli i łyżeczkę posiekanej szalotki.
6. Wszystkie składniki łączymy ze sobą, a następnie dodajemy do nich wcześniej podsmażone grzyby, a także zioła: bazylię tajską oraz miętę. Wszystko delikatnie mieszamy.
7. Teraz bardzo ważna sprawa – wybór fantastycznego talerza do fantastycznego dania. Gdy już taki znajdziemy, kładziemy na środek mieszankę grzybów z sosem, posypujemy je szczyptą cukru brązowego i układamy na gorze dwa kawałki upieczonego łososia MOWI.



ZAPRASZASZ GOŚCI,
CZY ZJESZ SAM?
DOBRCZE TO PRZEMYŚLI!