

Cytrusowy łosoś z grillowanym arbuzem

Czas ogółem **60 min** **60 min** Czas przygotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

800 g	filetu z łososia ze skórą
1	pomarańcza
4 łyżki	oliwy z oliwek
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
4	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
	Mieszanka świeżych ziół: kolendra, mięta, pietruszka
	Pół małego arbuza

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Zetrzyj skórkę z pomarańczy. Przekrój pomarańczę na pół, wyciśnij sok do miski, dodaj sos sojowy, sos Ponzu i dobrze wymieszaj. Oczyść łososia, pokrój w kawałki ok. 200 g, włóż do miski z marynatą i odstaw do zamarynowania na ok. 30 minut. Pokrój arbuza w plastry i trójkąty i grilluj bezpośrednio na ruszcie z obu stron, skrapiaj sosem Ponzu. Wyjmij łososia z marynaty, wytrzyj ręcznikiem papierowym i smaź na grillu skórką do dołu, aż będzie chrupiąca. Wtedy przewróć i grilluj jeszcze ok. 2-3 minuty. Podawaj z grillowanym arbuzem i grillowanymi warzywami.