

Cytrusowy łosoś z piekarnika

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

4	filety z łososia
3 łyżki	soku z cytryny lub limonki
3 łyżki	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
1 łyżeczka	miodu
2 łyżeczki	świeżo startego imbiru
1 łyżeczka	posiekanego czosnku
1 szczypta	czarnego pieprzu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Wszystkie składniki zmieszać na marynatę, włożyć do niej filety z łososia i całość wstawić do lodówki na ok. 30 minut, aby łosoś „naciągnął” marynatę.

Krok 2

Rozgrzać piekarnik do temp. 200 °C. Piec łososia w piekarniku przez ok. 15 minut, aż ryba nabierze kruchości. W trakcie pieczenia kilkakrotnie posmarować rybę marynatą.

Krok 3

Upieczonego łososia przystroić ziołami, plasterkami cytryny lub limonki i ewentualnie odrobiną świeżej papryczki chili. Filety z łososia podać z ziemniakami i zieloną sałatą.