



Łosoś z OFYR

Składniki

- Łosoś świeży filet - 800 g
- Limonka - 2 szt.
- Cukier trzcinowy 10 g
- Sos sojowy 100 ml
- Chili czerwone - 2 szt.
- Imbir 10 g
- Oliwa z oliwek 10 g
- Pęczek koperku
- Sól, pieprz

Przygotowanie

1. Łososia kroimy na plastry 150 g.
2. Z imbiru, sojowego sosu, chili, cukru trzcinowego, koperku oraz limonki tworzymy marynatę. Dodajemy oliwę.
3. Łososia wrzucamy do marynaty i zostawiamy w lodowce na noc.
4. Łososia smażymy na płycie OFYR do 15 minut. Można podać z lekką sałatką z winegretem.