

Saumon laqué à la sauce soja

 $\label{linear_continuous_cls-1} $$ < \mbox{$1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url($\#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:$\#f8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:$\#f8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;} $$ RECETTE$

Saumon laqué à la sauce soja



<?xml version="1.0"?>

Temps 45 min INGREDIENTS 6 produits

FAIRE

4 portions

Suzi Wan Saumon laqué à la sauce soja PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- <u>Download (opens in new window)</u>
- Print (opens in same window)

INGREDIENTS

- 4 pavés de saumon
- 240 g de vermicelles de soja Suzi Wan®

- 5 c. à soupe de miel
- 3 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 1 noix de gingembre
- 1 c. à café de purée de piments Suzi Wan®

PRÉPARATION

1. 1

Préchauffez le four à 180 °C-th 6 en position grill.

2. 2

Pelez et hachez le gingembre. Dans une casserole, faites bouillir le miel, la sauce soja, 5 cuillerées à soupe d'eau, le gingembre haché et la purée de piments. Laissez réduire de moitié.

3. 3

Faites cuire les vermicelles de soja selon les indications du sachet.

4. 4

Disposez vos pavés de saumon sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire pendant 15 minutes en prenant soin de rajouter de la sauce toutes les 2 minutes.

5. 5

Dressez vos pavés de saumon sur vos vermicelles de riz.

6. *

ASTUCE: Pour bien dresser vos vermicelles de riz, utilisez une fourchette, roulez les vermicelles et servez les en boule.

Produits suzi wan® associés

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

PLUS DE DÉTAILS



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients
7 produits

PLUS DE DÉTAILS

Moelleux au coco

Temps
40 min
Ingrédients
5 produits

PLUS DE DÉTAILS

Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min
Ingrédients

Source URL: https://be.suziwan.com/recettes-suzi-wan/saumon-laque-la-sauce-soja

7 produits

PLUS DE DÉTAILS