



Saumon laqué à la sauce soja

<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.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 \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [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 cuillères 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.

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

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

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