



Saumon laqué à la sauce soja
RECETTE

Saumon laqué à la sauce soja



Temps 45 min
INGREDIENTS 6 produits
FAIRE 4 portions

Suzi Wan Saumon laqué à la sauce soja

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. Préchauffez le four à 180 °C-th 6 en position grill.
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. Faites cuire les vermicelles de soja selon les indications du sachet.
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. 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.

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