

סלמון צלוי במרינדת טריאקי וחלב קוקוס



רכיבים

- כף שמן זית
- בטטה (גדולה, קלופה ופרוסה לפרוסות דקות)
- ראש ברוקולי
- 1/2 2/1 סנטימטר ג'ינג'ר (שורש קלוף ומגורד)
- שיני שום כתוש כתושות
- כפית שמן שומשום
- כף רוטב טריאקי 290 מ"ל
- 3/4 4/3 כוס חלב קוקוס
- לימון סחוט
- פלפל אדום חריף חתוך גס
- נתחי סלמון (150 גר' כל אחד)

הכנה

1. בתבנית, משומנת בשמן זית, מניחים את הבטטה בשכבה אחת.
2. מניחים מעל את פילה הסלמון.
3. מוסיפים את השום, הציילי, הג'ינג'ר ואת פרחי הברוקולי.
4. יוצקים מעל את חלב הקוקוס, מיץ לימון, סויה ואת שמן השומשום.
5. מברישים את הדג ברוטב טריאקי ומכניסים לתנור, על חום של 170 מעלות למשך 20-25 דקות. מגישים חם.

30 דקות