



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Печена мисо съомга с кафяв ориз донбури



2 порции

### ПРОДУКТИ

300 г филе от съомга

#### За соса

2 с.л. бяло мисо

1 с.л. саке

1 с.л. мирин

1 с.л. соев сос

¼ ч.л. олио от печен сусам

200 г кафяв ориз

300 мл вода

#### Спаначен Gomaе

200 г спанак

3 скилидки чесън

1/2 ч. л. саке

1/2 ч.л. мирин

3 с.л. препечен сусам

1 1/2 с.л. соев сос

#### За топинга

½ ч.л. препечен бял и черен

сусам (по избор)

1 глава зелен лук

Маринован джинджифил (за гарнитура)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### ПОДГОТОВКА

1. Измийте добре ориза, като използвате студена течаща вода, за да отстраните излишното нишесте, докато водата стане чиста.
2. В тенджерата със среден размер изсипете ориза, последван от водата. Оставете течността да заври на силен огън.
3. След като енергично заври, сменете на слаб огън, покрийте с капак и оставете да къкри в продължение на 30 минути, докато нивото на водата е същото като на ориза. В този момент напълно изключете огъня и оставете да почине още 15 минути, като не махате капака.
4. В купа за смесване комбинирайте всички съставки на соса и разбъркайте добре с помощта на лъжица, като се уверите, че мисо пастата се разтваря правилно.
5. Нарезете скилидките чесън на ситно за спаначеното гомеае и ги оставете настрана.

### ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте фурната до 200 °С. Междувременно в тиган на силен огън добавете чаена лъжичка растително масло, след като маслото се загрее, добавете филетата съомга в тигана с кожата надолу и пържете 3 минути, докато стане хрупкава . Изсипете соса и покрийте филетата, като се уверите, че са напълно покрити с него. Обърнете филетата от съомга и добавете лъжица вода в тигана.
2. Прехвърлете тавата в предварително загрятата фурна и печете 8 минути.
3. Загрейте растителното масло в уок на силен огън, докато започне да пуши. Добавете нарязания чесън, последван от спанака, в уока и запържете 1-2 минути, добавете соевия сос и мирин, разбъркайте добре. Добавете сусам и сусамово олио и сервирайте.
4. Сервирайте съомгата с ориз и гарнитура спаначено гомеае. Покрийте го с маринован джинджифил и сусам.