

Мисо съомга с медена глазура от Jeremy Pang

2 порции

СЪСТАВКИ

½ парче джинджифил с
големина колкото палец
2 стръка зелен лук
2 филета от съомга (с кожата)

За маринатата/глазурата:

2 с.л. бяло мисо
1 ½ с. л. мед
1 с.л. лек соев сос
½ с. л. тъмен соев сос
3 с.л. саке

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете пресния лук наполовина, като го запазете цял, а джинджифила нарежете на тесни ивици. Комбинирайте съставките за марината в малка купа.

Използвайте термоустойчив съд, защото ще го поставите във фурната, за да я завършите. Сложете тигана на горещ огън и добавете олиото. Поставете съомгата в тигана с кожата надолу. Ще стане хрупкав през първата минута, след това намалете на средна температура, за да не изгори кожата. Пригответе съомгата наполовина, преди да излеете излишното масло, поставете пресния лук от двете страни и добавете джинджифила около краищата. След това отново загрейте тигана на силен огън и добавете марината, като запазете малко, за да завършите. Нека се образуват балончета. Уверете се, че съомгата е покрита със сос и след това я поставете във фурната, под скарата, на 230°C, за 3 минути. За да я завършите, изсипете останалата част от глазурата върху съомгата, преди да я сервирате.