



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

SOMON CAMELIZAT LA GRĂTAR CU SOS YAKITORI



4 PORȚII

INGREDIENTE

1 kg de somon proaspăt
100 ml sos de soia
100 ml vin Mirin (de orez)
50 g zahăr
20 g pudră instant de îngroșare
(ex. amidon)
4 cepe verzi
100 ml ulei de măsline extra
virgin
câteva cristale de sare (fleur de
sel)

MOD DE PREPARARE

Se curăță peștele de piele și solzi și se taie în 4 bucăți pătrate, păstrând restul. Se pune placa grill pe plita cu inducție și se lasă la încălzit pe nivelul 7. Ceapa verde se spală și se taie în jumătate, pe lung. Se călește ceapa pe ambele părți în puțin ulei de măsline și se lasă deoparte.

Pentru marinadă, se pune vinul alb într-o crăticioară și se dă în clocot, la nivelul 8. Se adaugă sosul de soia, zahărul și pudra instant de îngroșare. Se amestecă în timp ce fierbe până când amestecul devine cremos. Se adaugă uleiul amestecând continuu. Se ia cratița de pe foc și se pune deoparte.

Se ung fileurile de somon cu o pensulă de silicon. Se preîncălzește grătarul la nivelul 7 și se prăjesc fileurile de somon pe grătar timp de 3 minute pe fiecare parte, ungându-se din când în când cu sos yakitori astfel încât somonul să fie bine caramelizat.

Dacă fileurile sunt prea groase, se pun în cuptor câteva minute la 160 °C utilizând convecția CircoTherm.

Se servește somonul cu ceapă verde prăjită.