



Łosoś w sosie teriyaki z warzywami

Kroki: 5

Poziom trudności: Medium

Składniki

4 Porcje

4 steki	Filet z łososa	8 łyżek	Sos teriyaki
1 sztuka	Brokuł	1/2 sztuka	Pak choi
1 sztuka	Kalarepa	2 łyżki	Sezam biały
1 sztuka	Limonka	2 garści	Szpinak świeży
2 łyżki	Sos sriracha		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania

1. Łososia dopraw solą i pieprzem, polej sosem teriyaki i piecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 8 minut.
2. Sezam upraż na suchej patelni do złocistego koloru.
3. Warzywa obierz i pokrój na mniejsze, równomierne kawałki.
4. Warzywa podsmaż na rozgrzanej patelni na łyżce oleju. Na koniec smażenia dopraw je sokiem z limonki, solą i pieprzem.
5. Na talerzu ułóż łososia, posyp go sezamem, obok ułóż zielone warzywa i wykończ je delikatnie sosem sriracha, który nada im delikatny charakter.