

# Seattle Teriyaki Somon

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 9/10

Teriyaki somon, soya sosu, mirin, bal, zencefil ve susamla tatlandırılarak filetoyu kısasürede fırınlayan pratik bir balık yemeğidir.

## Malzemeler

- 700 gr Somon fileto
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Mirin
- 1.5 yemek kaşığı Bal
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 4 adet Pak choi
- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılış

1. Soya sosu, mirin, bal, susam yağı ve zencefili çırpın.
2. Somon filetoları sosla kaplayıp 10 dakika bekletin.
3. Fırın 200°C'ye ısıtın.
4. Somonu fırına alıp sosun yarısını üstüne dökün.
5. Somonu 10-12 dakika tam opaklaşana kadar pişirin.
6. Pak choi'yi tavada 4 dakika soteleyin.
7. Somonu kalan sos ve susamla pirinç üstünde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Somonu sosla kısımlarına etmek tuzu artırmadan parlak yüzey verir. Somonu 10 dakikadan uzun tutmayın; ince fileto sosu hızlı ve tuz tadı artırabilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Susamlı pak choi ve buharda pirinçle sıcak kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam

