

Somon la cuptor

PREP TIME
33 minutes

COOK TIME
20 minutes

TOTAL TIME
53 minutes

Ingredients

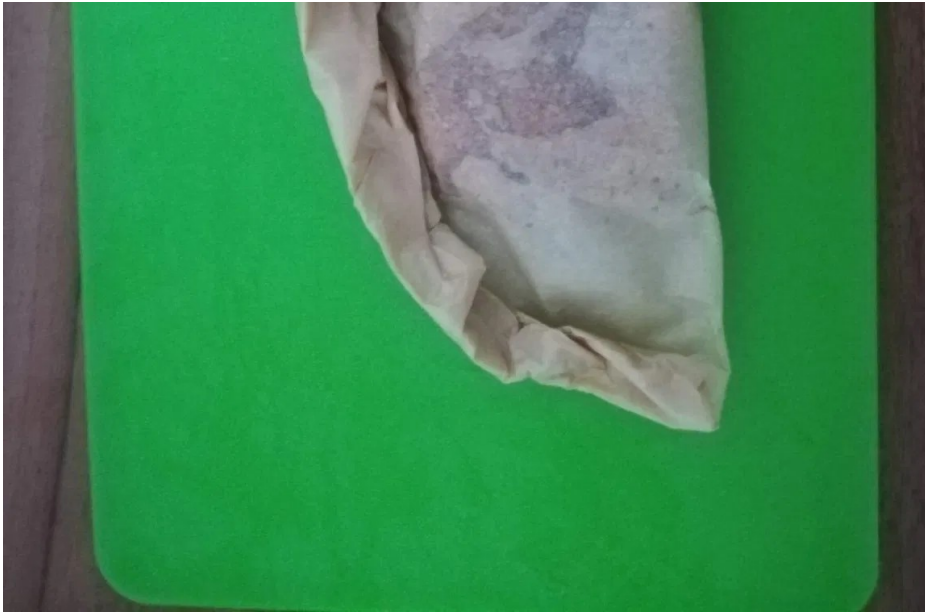
- 1 file de somon (aproximativ 250 grame)
- 1-2 linguri sos de soia
- 1-2 linguri oțet balsamic
- condimente (opțional)

Instructions

1. Se spală somonul și se îndepărtează cu grijă piela.
2. Se pune somonul într-un bol încăpător, se adaugă sosul de soia, oțetul balsamic și condimentele. Se acoperă cu folie de plastic și se dă la frigider 30 de minute.
3. După cele 30 de minute, somonul se scoate din marinadă și se pune pe o hârtie de copt. Împăturim hârtia în două, apoi din colțul superior începem să rulăm marginile formând un pachetel.







4. Punem somonul într-o tavă și-l dăm la cuptor pentru aproximativ 20 de minute la 220 de grade celsius.

Notes

- Peștele nu mai trebuie sărat deoarece sosul de soia este destul de sărat;
- Eu folosesc sos de soia cu mai puțină sare.
- Folosiți ce condimente vă plac. Eu am folosit usturoi granulat, rozmarin, condimente speciale pentru somon - toate mi-au plăcut.

<https://dealediane.ro/2020/01/18/mancare-pentru-suflet-bucurii-si-nostalgii-culinare-plus-o-reteta-bonus/>