Łosoś na parze z imbirem i papryczką chilli

Dagooshya

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

filet z bardzo świeżego łososia - 2 szt.
imbir - 10 cm
papryczka chilli - 2 szt.
świeża kolendra - 1 pęk
sos sojowy - 2 łyżka
sos rybny - 1 łyżka
olej sezamowy - 1/2 łyżka
cukier trzcinowy - 2 łyżeczka
kapusta pekińska - trochę

Dodatkowe info:

Kuchnia tajska.
Na dolnym poziomie parownika dodatkowo zrobiłam młode ziemniaczki z szalotką. Wspaniale uzupełniają się z naszym łososiem :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sos rybny, sos sojowy, olej sezamowy i cukier łączymy, mieszamy aż do rozpuszczenia cukru. Odstawiamy na bok. Imbir obieramy i kroimy w słupki. Szczypior tniemy ma długie paski. Paprykę kroimy w paseczki, pozbywając się nasion.

KROK 2: W bambusowym parowniku układamy liść lub dwa kapusty pekińskiej (żeby sos nie wyciekał). Jeżeli używamy innego parownika, możemy pominąć liście kapusty. Wrzucamy połowę imbiru, szczypioru i papryki. Układamy nasze filety z łososia skórą do dołu, polewamy przygotowanym wcześniej sosem i przykrywamy resztą składników. Na koniec pęczek świeżej

kolendry. Zamykamy i gotujemy na parze 20 minut. Gotowe! :)