Łosoś po azjatycku z kremowym purée z pietruszki i kimchi

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

40 min

4 porcje

Składniki:

łosoś - 4 szt.
marynata: -
miso jasne - 1 łyżka
sos sojowy - 2 łyżka
czosnek - 1 ząbek
imbir - 2 cm
olej - 1-2 łyżka
purée z pietruszki: -
pietruszka korzeń - 3-4 szt.
miso - 1 łyżka
mleko ryżowe - 1 szklanka
śmietanka z nerkowców / masło z nerkowców - 1 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
dodatki: -
sezam - - do smaku
dymka - - do smaku
kimchi - 1 słoik
sos sojowy shoyu - 4 łyżeczka

Dodatkowe info:

Jeśli nie lubicie korzenia pietruszki, zastąpcie np. kalafiorem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce przygotować marynatę z miso, sosu sojowego, imbiru i czosnku. Posmarować kawałki łososia po czym odstawić na 30 minut do marynowania.
Pietruszkę obrać, pokroić w małe kawałki i zalać napojem ryżowym. Posolić delikatnie i gotować ok. 10 minut do miękkości. Pod koniec gotowania dodać miso, nerkowce lub masło z nerkowców, wszystko zblendować.
Rybę usmażyć krótko z obu stron. Na talerz wyłożyć łyżkę purée z pietruszki. Położyć obok łososia. Polać sosem sojowym shoyu, posypać dymką i sezamem.
Podawać z kimchi.