




Spaghetti cytrynowe z marynowanym łososiem i porem

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 2 porcje

Składniki:

makaron spaghetti - 120-150 g
filet z łososia - 200-2200 g
por - 200 g
marynata do łososia: -
natka pietruszki drobno posiekana - 1 łyżeczka
olej słonecznikowy - 1 łyżeczka
skórka otarta z małej cytryny -
kawałek papryczki chili drobno posiekany (ilość wg gustu) -
miód - 2 łyżeczka
musztarda dijon - 1 łyżeczka
sos sojowy tamari - 1 łyżka
sos: -
imbir drobniutko posiekany - 1 łyżeczka
czosnek drobniutko posiekany - 1 ząbek
woda z gotowania makaronu - 100 ml
szalotka - 1/2 szt.
domowa bulionetka warzywna (ewentualnie dobrej jakości kostka warzywna bez tłuszczu palmowego) - 1/2 łyżeczka
sok świeżo wyciśnięty z cytryny (do smaku) - 1-2 łyżeczka
sos sojowy tamari - 1 łyżka
pieprz - 1/4 łyżeczka
sól - - do smaku
olej sezamowy (z prażonego sezamu) - - trochę
olej do obsmażenia pora - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z łososia pokroić w kostkę (1 cm). Z podanych składników przygotować marynatę.

KROK 2: Łososia wymieszać z marynatą, odstawić na 15 minut. W międzyczasie pora pokroić w cienkie krążki (0,3-0,5 cm). Pokrojonego pora podsmażyć do miękkości na oleju. Przygotować garnek do gotowania na parze, w dolnej części zagotować wodę.

KROK 3: Łososia wyłożyć do garnka do gotowania na parze, gotować około 15 minut. W międzyczasie ugotować makaron spaghetti,

odlać 100 ml wody z gotowania makaronu na sos.

Sos: imbir, szalotkę i czosnek (bardzo drobno posiekane) włożyć do rondelka, dodać 100 ml wody z gotowania makaronu i bulionetkę warzywną, gotować na małym ogniu około 5 minut. Zmieszać w miseczce sok z cytryny, sos sojowy, olej sezamowy, sól i pieprz, mieszaninę wlać do gotującego się sosu, gotować razem 1 minutę. Odcedzony makaron włożyć na patelnię z porem i wymieszać razem. Makaron z porem wyłożyć na 2 talerze, na wierzchu ułożyć ugotowanego na parze łososia, polać sosem cytrynowym i natychmiast podawać.