



Salmone caramellato alla salsa di soia

<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}

RICETTA

Salmone caramellato alla salsa di soia



<?xml version="1.0"?>

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

6 articoli

PER

4 porzioni

Salmone caramellato alla salsa di soia

CONDIVIDI

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENTI

- 4 tranci di salmone
- 240 g di fili di soia Suzi Wan®

- 5 cucchiali di miele
- 3 cucchiali di salsa di soia BIO Suzi Wan®
- 1 noce di zenzero
- 1 cucchiaino di salsa di peperoncini Suzi Wan®

PRODOTTI USATI



Vermicelli di soia Suzi Wan® da100gr

[VEDI I DETTAGLI](#)

PREPARAZIONE

1. Priscaldare il forno a 180 °C (ventilato)
2. Sbucciare e tritare lo zenzero. In una casseruola, fare bollire il miele, la salsa di soia BIO, 5 cucchiali di acqua, lo zenzero tritato e la salsa di peperoncini. Lasciare che si riduca della metà.
3. Fare cuocere i fili di soia seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
4. Disporre i tranci di salmone su una piastra da forno ricoperta con carta oleata.
5. Fare cuocere per 15 minuti aggiungendo della salsa ogni 2 minuti. Servire caldo accompagnando con i fili di soia.

* TRUCCHI

Per una presentazione migliore dei fili di soia, arrotolarli con una forchetta e servirli in una ciotolina.

Prodotti suzi wan® associati



Salsa di Soia Bio Suzi Wan® da 143ml

[VEDI I DETTAGLI](#)



Salsa di Peperoncini Suzi Wan® 100gr

[VEDI I DETTAGLI](#)

Altre ricette simili



Branzino alla crema di cocco

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)

Source URL:

<https://it.suziwan.com/le-ricette-suzi-wan/salmone-caramellato-alla-salsa-di-soia>