Salmone caramellato alla salsa di soia
RICETTA

Salmone caramellato alla salsa di soia

TEMPO	30 min
INGREDIENTI	6 articoli
PER	4 porzioni

Salmone caramellato alla salsa di soia

INGREDIENTI

- 4 tranci di salmone
- 240 g di fili di soia Suzi Wan®
- 5 cucchiai di miele
- 3 cucchiai di salsa di soia BIO Suzi Wan®
- 1 noce di zenzero
- 1 cucchiaino di salsa di peperoncini Suzi Wan®

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare 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 cucchiai 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

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

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