



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 cucchiaini di miele
- 3 cucchiaini 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 cucchiaini 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>