

سلمون مشوي على الطريقة الأسبوية

المقادير:

- 500 غ فيليه سلمون
- $\frac{1}{2}$ كوب صلصة الصويا
- $\frac{1}{4}$ كوب عصير برتقال طازج
- 3 فص ثوم مهروس
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- 2 ملعقة كبيرة عسل
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 ملعقة صغيرة زيت سمسم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة كبيرة سمسم

طريقة التحضير:

1. في وعاء، تخلط صلصة الصويا مع عصير البرتقال وبشر الليمون والثوم والزنجبيل والزيت والعسل.
2. يترك $\frac{1}{4}$ كوب من الصلصة على جنب.
3. يضاف $\frac{1}{4}$ كوب من الصلصة الى السلمون ويغطى ويوضع في الثلاجة لحوالي ساعة.
4. يوضع السلمون في صينية للفرن ويطهى في الفرن على درجة حرارة متوسطة لحوالي 10 دقائق ثم تخرج الصينية ويوضع باقي الصلصة على السلمون وتدخل الى الفرن من جديد لحوالي 8 دقائق.
5. يخرج السلمون من الفرن ويرش السمسم عليه ويقدم ساخناً الى جانب الخضار أو الأرز حسب الرغبة.