سلمون مشوي بالكزبرة والليمون

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 4 قطع فيليه سلمون
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ كوب عصير ليمون
- 2 ملعقة كبيرة صلصة صويا
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة كزبرة خضراء، مفرومة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 450.
2. يوضع السلمون في صينية للفرن ويتبل بالملح والفلفل.
3. تدخل الصينية الى الفرن ويشوى الفيليه لحوالي 15 دقيقة حتى ينضج.
4. في وعاء، تخلط الكزبرة مع عصير الليمون والسكر وصلصة الصويا.
5. يوضع السلمون في طبق للتقديم وتصب فوقه الصلصة.
6. يقدم الطبق ساخنًا الى جانب السطلة أو الخضار المشوية حسب الرغبة.