

سلمون مشوي بالكزبرة والليمون

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 4 قطع فيليه سلمون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ 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 السلطة أو الخضار المشوية حسب الرغبة .