

סלמון אפוי

הטריק במתכון הזה: מרינדה של מיונז וטריאקי ששומרת על עסיסיות ויוצרת ציפוי טעים מאין כמוהו

מרכיבים:

1 פילה סלמון שלם כ-700 800 גרם

2 כפות מיונז

3 כפות סוכר חום דרמרה

3 כפות רוטב טריאקי

2 כפות רוטב סויה

מעט מלח

1 ענף בצל ירוק חתוך לעיגולים

אופן ההכנה:

- מערבבים היטב בקערה מיונז, סוכר חום, טריאקי, סויה, מלח ובצל ירוק.
- מניחים את הדג על תבנית אפייה ויוצקים את המרינדה על הדג. משרים כ-15 דקות.
- מכסים בנייר אפייה.
- מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ל-20 דקות. מסירים את נייר האפייה ואופים כ-5 דקות נוספות עד שמתקבל צבע זהוב.