

סלמון מזוגג ברוטב טריאקי ביתי

מרכיבים (6 מנות):

6 נתחי פילה סלמון עם עור במשקל 150 גרם כל אחד

2 כפות שמן זית

1/3 כפית מלח

1/3 כפית פלפל שחור גרוס

לרוטב הטריאקי:

1/2 כוס רוטב סויה

1/2 כוס מים

4 כפות מיץ תפוזים

5 כפות דבש

4 כפות יין לבן

1/3 כוס סוכר

2 ס"מ שורש ג'ינג'ר טרי, קצוץ

1/3 פלפל צ'ילי אדום, פרוס לפרוסות דקות

2 כפות קורנפלור

אופן ההכנה:

1. מתחילים עם הרוטב: יוצקים לסיר את רוטב הסויה וחצי מכמות המים, מוסיפים את שאר חומרי הרוטב למעט הקורנפלור ומביאים לרתיחה מעל להבה בינונית.
2. טורפים היטב בקערה את הקורנפלור עם המים שנותרו עד לקבלת בלילה חלקה, מנמיכים את הלהבה ויוצקים אל הסיר באיטיות את בלילת הקורנפלור תוך כדי ערבוב במטריפה.
3. מביאים את הרוטב לרתיחה תוך כדי ערבוב, מבשלים ברתיחה עדינה כדקה וחצי עד שהרוטב מסמיך ומסירים מהאש.
4. משמנים, ממליחים ומפלפלים את נתחי הסלמון, מחממים מחבת נון-סטיק וצורבים את הדג כשתי דקות על צד העור.
5. מחממים את התנור לחום של 200 מעלות מצב גריל עליון.
6. מניחים את פילה הדג על תבנית תנור מרופדת נייר אפייה, כשצד העור פונ