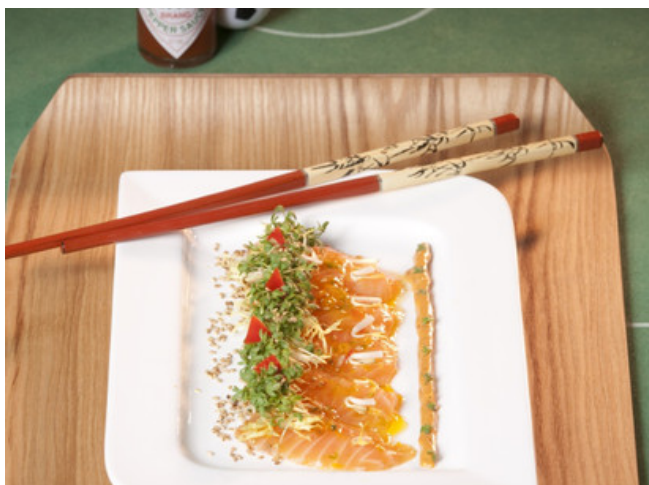




TABASCO®



Ингредиенты на 4 порции

- **3-6 капель TABASCO® Чипотле Перечный Соус**
- **50 мл соевого соуса**
- **1 лайм**
- **1 столовая ложка соевого соуса**
- **20 г маринованного имбиря**
- **3 столовые ложки виноградного масла**
- **100 мл свежесжатого апельсинового сока**
- **1/2 чайной ложки васаби (зеленого хрена в пасте или порошке или обычного хрена)**
- **4 помидора черри**
- **1 столовая ложка меда**
- **1 столовая ложка белого бальзамического уксуса**
- **немного соли**
- **600 г филе лосося (без кожи и костей)**
- **1 столовая ложка имбиря**
- **2 чайные ложки сахара**
- **400 г кресс-салата (или любого другого салата, по**

Маринованный лосось с кресс-салатом и васаби

Приготовление

Время приготовления: 1:00 ч.

Способ приготовления

1. Филе лосося разрежьте пополам и потом порежьте на кусочки толщиной в 1 см.
2. Для маринада нарежьте мелко имбирь, нарежьте тонкими кольцами лемонграсс и смешайте с соевым соусом, соком лайма, медом, TABASCO® Оригинальный Красный Перечный Соус и кунжутным маслом. Затем ломтики лосося положите в маринад и оставьте примерно на 30 минут.
3. Для салата очистите манго от кожуры и сердцевинки, затем нарежьте его тонкой соломкой. Порезанные на четыре части помидоры черри смешайте с имбирем.
4. Для соуса хорошо смешайте апельсиновый сок, соевый соус, васаби и бальзамический. Приправьте солью, сахаром и TABASCO® Чипотле Перечный Соус. Влейте медленно масло и добавьте манго, помидоры и имбирь.
5. Теперь добавьте кресс-салат, выложите на тарелку, положите сверху маринованные ломтики лосося и подайте к столу.
Совет: Если вам не нравится кресс-салат, то можете использовать свежие листья китайской капусты.

вкусу)

- 10 мл кунжутного масла
- 1 стебель лемонграсса
- 1 тайский манго

Больше рецептов



Французский овощной суп



Фитнес напиток



Вишневый кайзершмаррн

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co.
TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.
Avery Island, Луизиана, США 70513. www.TABASCO.com