

Saumon laqué à la sauce soja

 $\label{linear_continuous_cls-1} $$ < \mathrm{linear_cls-6_fill:none}; .cls-2_{clip-path:url(\#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5_{fill:\#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6_{stroke:\#ff8680;}.cls-4_{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6_{stroke-width:0.2px;} $$ RECETTE$ 

# Saumon laqué à la sauce soja



<?xml version="1.0"?>

**TEMPS** 

45 min

**INGRÉDIENTS** 

6 produits

FAIRE

4 portions

Suzi Wan Saumon laqué à la sauce soja

Partager

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- <u>Download (opens in new window)</u>
- Print (opens in same window)

# **INGRÉDIENTS**

- 4 pavés de saumon
- 240 g de vermicelles de soja Suzi Wan®

- 5 c. à soupe de miel
- 3 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 1 noix de gingembre
- 1 c. à café de purée de piments Suzi Wan®

# **PRÉPARATION**

1. 1

Préchauffez le four à 180 °C-th 6 en position grill.

2. 2

Pelez et hachez le gingembre. Dans une casserole, faites bouillir le miel, la sauce soja, 5 cuillerées à soupe d'eau, le gingembre haché et la purée de piments. Laissez réduire de moitié.

3. 3

Faites cuire les vermicelles de soja selon les indications du sachet.

4. 4

Disposez vos pavés de saumon sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire pendant 15 minutes en prenant soin de rajouter de la sauce toutes les 2 minutes.

5. 5

Dressez vos pavés de saumon sur vos vermicelles de riz.

#### \*ASTUCE:

Pour bien dresser vos vermicelles de riz, utilisez une fourchette, roulez les vermicelles et servez les en boule.

# Produits Suzi Wan® associés

#### **Autres recettes similaires**



#### Bo Bun au boeuf

**TEMPS** 

20 min

**INGRÉDIENTS** 

11 produits

PLUS DE DÉTAILS



# **Pad Thaï aux crevettes**

**TEMPS** 

25 min

**INGRÉDIENTS** 

12 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

#### **Vermicelles-chinois-boeuf**

**TEMPS** 

10mn

**INGRÉDIENTS** 

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

#### Nouilles sautées au bœuf

**TEMPS** 

22 min

**INGRÉDIENTS** 

11 produits

**PLUS DE DÉTAILS** 

**Source URL:** https://fr.suziwan.com/recettes-suzi-wan/saumon-laque-la-sauce-soja