MİSO MARİNASYONLU IZGARA SOMON

www.asyagurme.com

4 Adet Somon Fileto
Marine için:
300 Gram Beyaz Miso
3 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
Servis için:
4 Adet Limon Kesitleri
2 Adet Yeşil Soğan, İnce kıyılmış
Limon Kabuğu Rendesi, (isteğe bağlı)
Susam, (isteğe bağlı)

Somon filetoların her iki tarafına tuz serpiştirin ve 30 dakika kadar bekletin. Ardından kağıt havlu yardımıyla balıkları hafifçe bastırarak kurulayın.
Marinasyonu hazırlamak için bir kasede beyaz misoyu ve pirinç sirkesini çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımın yarısını saklama kabının dibine güzelce yayın. Üzerine kuruladığınız balıkları üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirin. Balıkların üzerine kalan marinasyon karışımını ilave edip, bir spatula yardımıyla düzleştirin. Saklama kabının kapağını kapatın ve balıkları bir gece buzdolabında bekletin.
Balıkları ızgara yapmadan önce marinasyon karışımını iyice sıyırın. Ardından yağlı kağıt veya folyo serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 200-220 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Üzerine limon kabuğu rendesi, susam ve ince kıyılmış yeşil soğan serpiştirip, yanında limon kesitleri ile sıcakken servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124357 • adı:Miso Marinasyonlu Izgara Somon • gönderen:zeytin ağacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:13