PAD THAİ SOSLU SOMON

www.asyagurme.com

2 Adet Somon Fileto, Derisi alınmamış
1 Tutam Tuz-Karabiber
4 Yemek Kaşığı Pad Thai Sosu
Pad Thai Sosu için:
4 Yemek Kaşığı Demirhindi Ezmesi
4 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
4 Yemek Kaşığı Balık Sosu
1 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
1 Yemek Kaşığı Lime Suyu
1 Yemek Kaşığı Sriracha Acı Biber Sosu

Sosu hazırlamak için bir kasede; demirhindi ezmesi, toz şeker, balık sosu, lime suyu, pirinç sirkesi ve sriracha sosunu çırparak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımından 4 yemek kaşığı kadar alıp, bir kenarda bekletin. Kalan sosu cam bir kavanoza koyarak, buzdolabında saklayabilirsiniz.
Somon filetoları deri kısmı altta kalacak şekilde geniş bir tabağa alın. Üzerine damak tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber serpiştirin. Ardından pad thai sosunu eşit şekilde somonların üzerine dökün ve 30 dakika kadar buzdolabında bekletin.
Izgara tavasını orta dereceli ateşte ısıtın. Somonların yapışmasını önlemek için tavayı hafifçe yağlayın. Buzdolabında beklettiğiniz somonları deri kısımları altta kalacak şekilde ızgara tavasına yerleştirin. Tabakta kalan sosu balıkların üzerine döküp, kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 12-15 dakika pişirin. Sıcakken servis edin.