

Łosoś z sosem kokosowym z curry – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

- 300 ml** schłodzonego mleczka kokosowego
- 3 ½** łyżki tajskiej czerwonej pasty curry (ze sklepu z żywnością azjatycką)
- 1** łyżka sosu rybnego (ze sklepu z żywnością azjatycką)
- 1** łyżka sosu sojowego
- 1 ½** łyżeczki cukru trzcinowego
- 1** filet z łososia bez skóry, ok. 1 kg
- 2** łyżki oleju roślinnego
- 2** łyżki drobno pokrojonej dymki

Przygotowanie:

1. Ze schłodzonego mleczka kokosowego zebrać 4 łyżki śmietany, która osadza się na jego powierzchni, i zagotować ją w rondelku na niezbyt dużym ogniu. Dodać 2 łyżki pasty i mieszając, gotować 3-5 min, aż zapach curry w pełni się rozwinie. Dodać pozostałe mleczko i dokładnie wszystko wymieszać. Przyprawić sosem rybnym, sojowym oraz cukrem. Sos ponownie zagotować i trzymać w niskiej temperaturze przez 5-0 min, aż zgęstnieje. Zdjąć z palnika.
2. Grill przygotować do pieczenia metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze.
3. Filet z łososia oczyścić pęsetą z ości (jeśli jeszcze są). Pokroić na paski o grubości 2 cm i pojedynczo nabić je na szpikulce.
4. W miseczce wymieszać pozostałe 1 ½ łyżki pasty curry z olejem i posmarować tą mieszaniną łososia. Ruszt grilla oczyścić szczotką. Szaszłyki z łososia grillować metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze przy zamkniętej pokrywie przez 2-4 min, aż będzie można je łatwo zdjąć z grilla szczypcami. Szaszłyki odwrócić i grillować, aż odpowiednio się upieką. Po 1-2 min są medium rare (na wpół upieczone). Sos ponownie podgrzać, przelać do sosjerki albo nalać na talerze. Szaszłyk ułożyć na sosie, posypać dymką i podawać na ciepło.