

Łosoś po azjatycku – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

- 500 g** Łososia ze skórą
½ sztuki ananasa
1 limonka
½ Pęczek szczypiorku
1 łyżka stołowa sezamu
3 łyżki stołowe soku z limonki
3 łyżki stołowe sosu sojowego
1 łyżka stołowa brązowego cukru trzcinowego
1 łyżka stołowa świeżego imbiru
Szczypta pieprzu i soli

Przygotowanie:

1. Ananasa obrać, pokroić na 4 plastry i usunąć głąb. Limonkę podzielić na 6 części, a szczypiorek drobno pokroić. Imbir obrać i drobno posiekać. Z soku limonkowego, oliwy, sosu sojowego, cukru i imbiru przygotować marynatę.
2. Opłukanego łososia i plastry ananasa włożyć do woreczka do zamrażania, wlać gotową marynatę, zamknąć, wstrząsnąć kilka razy, żeby marynata oblała dokładnie zawartość. Woreczek włożyć na 1 godzinę do lodówki, od czasu do czasu obrócić. W międzyczasie podsmażyć ostrożnie sezam na suchej małej patelni przez 3 minuty. Wyjąć łososia i ananasa z marynaty.
3. Łososia ułożyć skórą do dołu na kawałku folii aluminiowej większym od ryby o 20 cm z każdej strony. Folię założyć i zamknąć szczelnie. Łososia grillować metodą pośrednią przez 10 minut w zamkniętej folii, a kolejne 10 minut w otwartej. Ananasa grillować 5 minut metodą bezpośrednią (obrócić po 2 ½ min.) Pokrywa ma być zamknięta. Ananas powinien być lekko podsmażony, a łosoś upieczony, ale soczysty. Łososia lekko posolić, doprawić pieprzem. Podawać z połówką plastra ananasa, częścią limonki, posypać lekko prażonym sezamem udekorować szczypiorkiem.
4. Można podać małe kromki chleba skropione olejem sezamowym, wcześniej zezłoczone na grillu.