

Łosoś z grilla z czarnym ryżem

Składniki

- 2 świeże filety z łososia
- 2 ząbki czosnku
- 2 plastry cytryny
- 50 g cebula
- sól morska
- świeżo mielony pieprz
- mieszanka suszonych przypraw, np.: bazylia, zioła prowansalskie.
- Czarny ryż z dodatkami:**
- 200 g czarny ryż
- 130 g groszek cukrowy
- 1 mała kapusta pak choi
- 150 ml białego wina
- pomidorki koktajlowe (wedle uznania)
- 1 łyżka pesto z bazylii
- łyżka miodu/syropu klonowego
- 2 łyżki masła klarowanego
- 1 mała cebula
- 3 ząbki czosnku
- przyprawy: suszona bazylia, chilli, wędzona papryka,
- sól morska
- świeżo mielony pieprz

Przygotowanie:

1. Przyrządzenie łososia z czarnym ryżem zaczynamy od przygotowania dodatków, ponieważ ugotowanie ryżu trwa dłużej.
2. Ryż opłukujemy zimną wodą, następnie umieszczamy w [tacce aluminiowej marki Weber](#) i zalewamy wodą (stosunek ryżu do wody: 1:2). Delikatnie solimy. Tackę pozostawiamy na rozgrzanym i przykrytym grillu przez 40 min. W międzyczasie mieszamy, aby ryż nie przywarł do dna tacki.
3. Czosnek (zarówno do łososia, jak i ryżu) obieramy oraz kroimy w plasterki.
4. Filety z łososia dokładnie myjemy i osuszamy. Następnie umieszczamy w [koszu do grillowania ryb](#) marki Weber.

5. Na grzbiecie grillowanego łososia układamy czosnek, plasterki cytryny, a na koniec przyprawiamy



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

świeżo mielonym pieprzem, solą oraz suszonymi przyprawami. Zaczynamy koszyk do grillowania. Łososia z grilla elektrycznego trzymamy ok. 15-20 min na rozgrzanym ruszcie pod przykryciem (ok. 180 stopni).

6. Kroimy cebulę oraz kapustę pak Choi. W [woku marki Weber](#) rozgrzewamy masło, następnie szklimy cebulkę. Przesypujemy również ugotowany czarny ryż. Zawartość zalewamy białym winem i dokładnie mieszamy.
7. Pozostawiamy na rozgrzanym grillu do momentu odparowania wina. Następnie znów mieszamy oraz dodajemy ugotowany wcześniej groszek cukrowy, pokrojoną kapustę pak Choi i miód.
8. Dodajemy pesto, czosnek (dodając go pod koniec grillowania – nie traci swoich właściwości i pozostawia niesamowity aromat) oraz przyprawiamy wedle uznania. Całość mieszamy ponownie. Na koniec dodajemy pokroje w ćwiartki pomidorki koktajlowe.
9. Grillowanego łososia serwujemy na talerzu wraz z ryżem.