

Πικάντικος σολομός teriyaki

Υλικά

- 240g φιλέτο σολομού χωρίς το δέρμα
- **10g Σάλτσα Chili (Κωδ. 55011)**
- **5g Rub Golden (Κωδ. 51012)**
- 2g αλάτι
- **1g Σουσάμι λευκό (Κωδ. 22801) καβουρδισμένο**
- **40g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ. 55405)**
- 100g κολοκυθάκια πράσινα (το εξωτερικό μέρος) σε λωρίδες
- ½ κ. γ. σησαμέλαιο

Για το ρύζι

- 100g ρύζι μπασμάτι
- 140g νερό
- 50g γάλα καρύδας
- 10g βούτυρο
- **2g Ζωμός Κότας Premium (Κωδ. 43951)**
- Αλάτι-πιπέρι

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το σολομό με το Καρύκευμα Rub Golden και το αλάτι. Σε μπολ αναμειγνύουμε τη Σάλτσα Teriyaki με τη Σάλτσα Chili.
2. Βάζουμε όλα τα υλικά για το ρύζι σε ένα κατσαρολάκι, και βράζουμε σε πάρα πολύ χαμηλή φωτιά, σκεπασμένα χωρίς καθόλου ανακάτεμα.
3. Περνάμε το σολομό από αντικολλητικό τηγάνι να πάρει χρώμα. Αποσύρουμε σε ταψάκι με αντικολλητικό χαρτί και με πινέλο περιμετρικά απλώνουμε τη Σάλτσα Teriyaki.
4. Ψήνουμε στο φούρνο για 8 λεπτά περίπου να καραμελώσει.
5. Μπλανσάρουμε τα κολοκυθάκια να κρατήσουν το χρώμα τους και κάνουμε stir-fry σε wok με λίγο ηλιέλαιο. Τελειώνουμε με αλάτι και σησαμέλαιο.
6. Σερβίρουμε το σολομό με τη Σάλτσα Teriyaki και τα κολοκυθάκια σε πιάτο, γαρνίρουμε με λίγα microgreens και σουσάμι. Το ρύζι ως συνοδευτικό side dish.