



Lazacnyárs uborkás kuskusszal

ázsiai jellegű

Ez is SK-recept.

Hozzávalók:

320-350 g lazacfilé
3-4 cm gyömbér
1-2 gerezd fokhagyma
1 db lime
5 ek szójaszószt
1 ek halszószt
200 g kuskusz
200-250 ml forró víz
4 ek olaj
só, bors
1 db (kis) kígyóuborka
2 szál újhagyma
2 db zellerszár
1 csokor mentalevél

Elkészítés:

- 1 A lereszelt fokhagymát, gyömbért, a lime héját és levét belekeverjük a hal- és szójaszósztba.
- 2 A lazacot nagyobb darabokra vágjuk és a páclében legalább fél órát hagyjuk állni.
- 3 A kuskuszt egy kellően mély edényben sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk az olajat és fölöntjük a forró vízzel. Lefedve hagyjuk, míg meg nem duzzad.
- 4 Ezután belerakjuk a fölkockázott uborkát, újhagymát és zellert, valamint az apróra vágott mentát.
- 5 A bepácolt lazackockákat nyársra húzzuk és egy serpenyőben oldalanként 4-5 perc alatt készre sütjük. A kuskusszal tálaljuk.

Megjegyzés: