



Salade de vermicelles de riz avec du saumon laqué

POUR 4 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION: 30 MIN. TEMPS DE CUISSON: 20 MIN.

Salade de vermicelles de riz

- 100 g vermicelles de riz
- 1 carotte
- 6-7 Tomates cerises
- 1 branche céleri-branche (remplaçable par du céleri-rave)
- 1 oignon nouveau
- 2 CS cacahuètes
- ½ botte coriandre frais
- ½ botte coriandre
- 1 gousse d'ail
- 1 petit morceau gingembre
- 1 CS sucre brun de canne
- 3 CS jus de citron vert
- 2 CS sauce soja, une pincée de sel/assaisonnement, flocons de piment - selon le goût souhaité



Préparation

Préparez les vermicelles de riz selon les instructions sur l'emballage. Rincez-les à l'eau froide, égouttez-les, coupez-les légèrement avec des ciseaux et pressez-les bien à la main pour enlever l'eau restante.

CONSEIL TG: Cela empêche la salade de vermicelles de riz de devenir trop aqueuse.

Coupez grossièrement la coriandre. Disposez les vermicelles de riz, les tomates, la carotte, le céleri, l'oignon nouveau et les cacahuètes dans un grand bol selon votre préférence et ajoutez-y la coriandre.

Sauce:

Écrasez la coriandre, l'ail, le gingembre et le piment dans un mortier. Ajoutez le sucre et le sel et continuez à écraser jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Mélangez le jus de citron vert et la sauce soja. Versez la sauce sur la salade et mélangez bien.

Conseil TG

Il est important d'éponger les vermicelles de riz pour éviter que le plat ne devienne trop aqueux. Si vous n'avez pas de mortier, hachez finement tous les ingrédients pour la vinaigrette et mélangez-les. La vinaigrette peut être conservée au réfrigérateur pendant 2 jours.



TG
Torsten Götz

Salade de vermicelles de riz avec du saumon laqué

POUR 4 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION: 30 MIN. TEMPS DE CUISSON: 20 MIN.

Saumon laqué

- 4 filets de saumon de 120g chacun
- jus de citron
- assaisonnement (piment)
- 1 CS huile végétale
- 1 CS huile de sésame
- 1 CS sauce soja (Ketjap Manis)
- 1 CS sauce aux huîtres
- 1 CS Mirin (vin de riz doux)



Préparation

Mélanger la sauce soja et le mirin avec la sauce aux huîtres.

Mariner les filets de saumon avec un peu de jus de citron vert et du sel épicé, puis les placer sur une plaque graissée. Si vous utilisez un filet de saumon avec la peau, placez-le côté peau vers le bas sur la plaque.

Préchauffer le four à 220 degrés (mode grill ou chaleur supérieure). Faire cuire les filets de saumon sur le deuxième niveau supérieur du four pendant environ 5 minutes. Ensuite, les badigeonner de marinade et les faire cuire encore 2 minutes. Répéter l'opération 1 à 2 fois, mais veiller à ce que les filets de saumon ne restent pas trop longtemps au four ou ne brûlent pas. Enfin, on peut saupoudrer les filets de saumon de graines de sésame, de flocons de piment ou de coriandre fraîche.

Conseil TG



Le gingembre peut être facilement pelé avec le dos d'un couteau. En le tranchant en fines rondelles puis en fines lanières, le plein arôme exotique et épicé se développe parfaitement.