

Soslu Somon

Asya mutfağından ballı somon tarifi. Karamelize ballı sosla pişen somon fileto. Kolay ve lezzetli akşam yemeği. Adım adım tarif.

15

HAZIRLIK DK

10

PIŞİRME DK

25

TOPLAM DK

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Soslu Somon

Malzemeler

- 4 tbsp olive oil
- 500 g carrot
- 2 tbsp honey
- 1 tbsp mustard
- 2 tbsp fresh lemon juice
- 680 g salmon
- 1 tsp cumin
- 1 tsp cilantro (coriander)
- 1 pinch cinnamon
- 1 cup mint
- 1 cup almond
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper

Yapılış

- Prepare the salmon**

Pat the 680g salmon fillets dry with paper towels. Season both sides evenly with 1 teaspoon salt and 1 teaspoon black pepper.
- Make the honey glaze**

Whisk together 4 tablespoons honey, 2 tablespoons soy sauce, 1 tablespoon minced garlic, and 2 tablespoons olive oil in a small bowl until smooth and well combined.
- Heat the pan**

Heat a non-stick skillet over medium-high heat until hot, about 2-3 minutes. Add a light coating of oil to prevent sticking.
- Sear the salmon**

Place salmon fillets skin-side down in the hot pan. Cook without moving for 3-4 minutes until the skin is golden and crispy.
- Flip salmon**

Flip salmon using a spatula and cook for 2-3 minutes on the other side until the fish flakes easily with a fork.
- Apply the glaze**

Brush the honey glaze generously over the top and sides of each salmon fillet, ensuring even coverage.

7 Continue cooking for 1-2 minutes until the glaze caramelizes and becomes glossy, and the salmon reaches an internal temperature of 63°C (145°F).

8 **Rest and serve**

Remove salmon from heat and let rest for 2-3 minutes. Serve immediately while hot with your choice of side dishes.

puçlar?

Somon filetoların piirmeden 30 dakika önce buzdolabından çıkararak oda sıcaklığına gelmesini sağlayın. Bu et piirme için önemlidir.

Piirmeden önce somon yüzeyini kağıt havluyla tamamen kurulayın. Nem, ballı sızmanın düzgün yapmasını engeller.

Tavayı ağız kısmını kapatmayın. Çok yüksek sıcaklık ballı sızmanın yanmasına neden olur. Orta-yüksek ateş idealdir.

Ballı sızma piirmenin son 2-3 dakikasında ekleyin. Çok erken eklediğinizde sızma yanabilir.

Somon filetoların sık çevirmekten kaçının. Her tarafın sadece bir kez çevirin.

Et termometresi kullanarak iç sıcaklığın 63°C'ye ulaştığından emin olun. Bu hem güvenli hem de mükemmel piymiş somon garantisi verir.

Servis yapmadan önce somonu 3-4 dakika dinlendirin. Bu balığın sularını geri çekmesini sağlar.

Derili somon kullanıyorsanız, deriyi çözümler yapmak için önce derili tarafı tavaya koyun ve baskı uygulayın.