

# שיפודי סלמון אסיאתים לצד ירוקים מוקפצים

## מצרכים:

500גרם פילה סלמון ללא עור

## למשרה:

3 כפות סויה מתוקה

3כפות סויה

2קוביות שום כתוש

2קוביות ג'ינג'ר כתוש

2כפות כוסברה קצוצה

כף דבש

3כפות מיץ ליים

תרסיס שמן

## לירוקים:

חבילת שעועית ירוקה עדינה קפואה

חבילת תרד טורקי טרי

בצל סגול

שום

מלח

פלפל

1לימון (מיץ וגרידה)

מעט ממשרה הדגים (כ- 2 כפות)

## אופן הכנה:

- מערבבים את כל חומרי המשרה.

- חותכים את הסלמון לקוביות אחידות ומשרים את הקוביות בתערובת למשך שעה לפחות.
- משפדים את קוביות הדג על שיפוד, מתיזים מעט שמן על הפלאנצ'ה וצולים קלות מכל ארבעת הצדדים של קוביות הסלמון.
- שוטפים את השעועית במי ברז.
- פורסים בצל וג'ינג'ר לרצועות דקות, מחממים מעט שמן זית במחבת ומקפיצים קלות את הבצל והג'ינג'ר מוסיפים את השעועית ומקיצים כדקה. קוצצים גס את התרד ומוסיפים אותו למחבת.
- מוסיפים מלח, פלפל ומעט ממשרה הדגים, מקפיצים במשך דקה ומעבירים לכלי הגשה.
- מגישים את השיפוד לצד הירוקים.