

سمك السلمون المشوي مع الصوص



يعد سُك السلمون المشوي من أشهى الأطباق الرئيسية، ويتميز بتحضيره إلى جانب أكثر من نوع من أنواع الصوص، منها: صوص ديجون ماسترد أو صوص الطماطم أو صوص جبنة الشيدر، كما يمكن تحضيره بصوص الصويا الذي يضيف إلى الطبق نكهة مميّزة، ويمكن تحضير الصوص بطُرق سهلة وبمكوّنات بسيطة، وسيتم تقديم طريقة عمل صوص سُك السلمون المشوي في هذا المقال.

طريقة عمل صوص سُك السلمون المشوي

مقادير صوص سُك السلمون المشوي

ملعقتان كبيرة من زيت الزيتون.

ملعقتان كبيرة من صوص الصويا.

نصف كيلو من سُك السلمون.

مقادير صوص ديجون ماسترد

3 ملاعق كبيرة من الخردل.

3 ملاعق كبيرة من الخل الأبيض.

نصف ملعقة صغيرة صغيرة من الملح.

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون.

نصف كوب كبير من اللبن الرائب.

طريقة تحضير صوص سمك السلمون المشوي

يُوضع الخردل في وعاء عميق، ثم يُضاف إليه كلٌّ من الخل^٣ والأبيض والملح والفلفل الأسود المطحون مع الخلط حتى تمتزج المكونات معاً.

يُضاف إليه اللبن بالتدريج مع الاستمرار بالخفق حتى يصبح الصوص متجانساً، ثم يُوضع في برطمان لحين الاستعمال ويوضع في الثلاجة.

تُوضع ملعقة كبيرة من صوص ديجون ماسترداي في وعاء عميق، ثم يضاف إليه زيت الزيتون وصوص الصويا وتحفق المكونات جيداً.

يُقطع السلمون إلى قطع متوسطة، ثم يغمس بالخلط السابق حتى يغطي السلمون، ثم يوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.

يوضع السلمون المتبلا بالصوص في صينية الفرن ويُشوى حتى يصبح لونه بنياً، ويمكن شوي السلمون على الشواية.

طريقة تقديم صوص سمك السلمون المشوي

يُوضع السلمون المشوي بالصوص في طبق للتقديم، ويُقدّم كطبق رئيس مع الأرز الأبيض.

طريقة عمل صوص الصويا بالزنجبيل

مقادير صوص الصويا بالزنجبيل

ملعقة كبيرة من زيت الزيتون.

ملعقة كبيرة من خل التفاح.

ضرسان من الثوم المهروس.

حبة ليمونة متوسطة معصورة.

ملعقة صغيرة من السكر البني.

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون.

ربع ملعقة صغيرة من السمسم.

رأس بصل أخضر كبير مفروم ناعم.

ملعقتان كبيرةتان من صوص الصويا.

طريقة تحضير صوص الصويا بالزنجبيل

يوضع زيت الزيتون في الخلط الكهربائي، ثم يضاف إليه كلٌ من: خل التفاح والثوم المهروس وعصير الليمون والسكر البني والزنجبيل المطحون والبصل الأخضر المفروم وصوص الصويا.

تخلط المكونات معاً في الخلط حتى يصبح الصوص ناعماً.

طريقة تقديم صوص الصويا بالزنجبيل

يغمس السلمون بالصوص ثم يُشوى على الشواية أو بالفرن، ويُقدّم كطبق رئيس ساخن مع الأرز أو الخبز.