

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

SALMOU CU BRIYO DI GEMBER

Ingredientenan

- ¼ cup di sucu bruin
- 2 cuch di dijon mosterd
- 1 cuch di gember fresco raspa of machica of 1 tlp ground gember
- 1 tlp di thyme machica
- 1 teenchi konoflok machica
- 4 fillet (of mochi) salmou, ± 1-in diki sin cuero
- ½ tlp di salo
- ½ tlp di gr bl pepper

Categoria

Marisco

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

Instruccionnan

1. Cubri e rekki di e baki roosto cu spray pa cushiná. Pre-calenta e forno.
2. Den un conchi chikito, bati e sucu, mosterd, konoflok, thyme, y e gember. Sasona cada banda di e pisca cu salo y peper. Pone e salmou ariba e rekki di e baki rooster y brush e briyo ariba e top. Roosto e 8 pa 10 minuut of te ora cu e pisca ta ligeramente bruin.
3. Sirbi cada fillet ariba un salada berde fresco.