

Лосось с рисовой лапшой, мисо-пастой и шпинатом

Ингредиенты

- Лосось - 2 стейка (или 4 куска филе по 200 г)
- Бульон - 600 мл куриного
- Соевый соус - 4 ст.л
- Яйцо - 1 шт
- Паста - 150 г мисо-паста
- Лапша - 200 г широкая
- Шпинат - свежий большая горсть
- Листы нори - 1 полоска водорослей



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Яйцо сварите вкрутую, очистите и разрежьте пополам. Нори нарежьте на полоски или квадраты. Лапшу отварите, как указано на упаковке, – она должна остаться упругой, что называется «аль денте».

2

Лосось обжарьте на хорошо разогретом гриле по 4 минуты с каждой стороны.

3

Бульон подогрейте и растворите в нем мисо-пасту. Затем добавьте соевый соус, лапшу, шпинат и еще раз разогрейте бульон.

4

Подавайте лапшу горячей, уложив в тарелку по куску мякоти лосося и украсив половинками яйца.

Приятного вам аппетита :) 