






Teriyaki-Lachs mit Gurkensalat

 Leicht  15 min  2 Personen

Zutaten

- 200 g Lachsfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut
Art.-Nr. 83460 auf
www.deutschesee.de/shop
- 2 TL Stonewall Kitchen
"Sesam-Teriyaki-Sauce"
- 1 Salatgurke
- 2 TL Reissessig
- 1 EL Olivenöl
- ½ Chili
- Salz
- Pfeffer
- Sesam

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Backofen auf 180° C Umluft einstellen. Lachsfilet mit der Teriyaki-Sauce einpinseln und für 10 Minuten im Ofen garen.

Schritt 02

Währenddessen die Gurke in feine Scheiben schneiden und mit Essig & Öl marinieren. Chili aufschneiden, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden und zu der marinierten Gurke geben. Gurkensalat mit Salz, Pfeffer und etwas Sesam abschmecken.

Schritt 03

Den gegarten Lachs mit Hilfe zweier Gabeln in Stücke reißen und auf dem Salat anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür