

Salmone di pepe

Ingredienti

Per 6 persone:

1,2 kg di salmone (se possibile pezzi di pelle senza pelle e senza bordi, può essere salmone congelato, non c'è bisogno di scongelarlo prima: eliminalo quando si avvia la ricetta)

5 o 6 peperoni

Olio d'oliva

Espelette Pepe

2 cucchiaini di miele

Sale, pepe

3 cucchiaini di semi di sesamo (o sesamo rivestiti con wasabi)

Opzionale: Wasabi Hazelnut

Preparazione

1. Dettagli i peperoni in piccoli cubi.
2. Metti il forno per essere preriscaldato a 200 ° C
3. Rosola i peperoni in una padella con olio d'oliva, sale, pepe e pepe di espellette. Cuocere per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
4. Alla fine della cucina, aggiungi il miele e il wasabi
5. In un piatto che entra nel forno, spargi i peperoni e organizza i pezzi di salmone sopra.
6. Cospargere con sesamo.
7. Cuocere per 15-20 minuti a seconda dello spessore dei pezzi (e se il pesce è congelato).

Accompagnamento

Riso.