

Łosoś grillowany na makaronie w sosie śmietankowym

Łosoś grillowany na makaronie w sosie śmietankowym

Delikatny łosoś w aromatycznej marynacie, podany na kremowym makaronie z nutą suszonych pomidorów to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Soczyste dzwonka łososia, zamarynowane w przyprawie Knorr, oliwie i sosie sojowym, nabierają głębi smaku, a następnie są grillowane do perfekcji. Kremowy sos śmietankowy z dodatkiem suszonych pomidorów i delikatną nutą chilli doskonale komponuje się z al dente ugotowanym makaronem, tworząc idealne tło dla aromatycznej ryby.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni fusion, łączącej elementy kuchni śródziemnomorskiej z azjatyckimi akcentami. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację we dwoje. Dzięki prostocie przygotowania, a jednocześnie wyrafinowanemu smakowi, zadowoli zarówno początkujących kucharzy, jak i doświadczonych kulinarnych ekspertów.

Na jaką okazję?

To doskonała propozycja na romantyczną kolację, spotkanie z przyjaciółmi czy niedzielny obiad rodzinny. Elegancki wygląd i harmonijne połączenie smaków sprawia, że danie będzie główną atrakcją każdego stołu. Można je również przygotować na specjalne okazje, gdy chcemy zaimponować gościom bez spędzania wielu godzin w kuchni.

Czy wiesz, że?

Łosoś jest bogaty w kwasy omega-3, które korzystnie wpływają na pracę serca i mózgu. Marynowanie ryby w sosie sojowym nie tylko nadaje jej orientalny aromat, ale również pomaga zachować soczystość podczas grillowania. Suszone pomidory dodają daniu śródziemnomorskiego charakteru i są źródłem likopenu – silnego przeciwutleniacza.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić [sos](#) o garść świeżego szpinaku lub rukoli, dodać odrobinę białego wina do sosu śmietankowego lub posypać danie prażonymi orzeszkami piniowymi. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do marynaty świeżo starty imbir lub skórkę z cytryny.