

Wędzona ryba z teriyaki

Wędzona ryba z teriyaki – orientalny smak z grilla

Delikatna, soczysta ryba otulona aromatycznym dymem i słodko-słonym sosem teriyaki to prawdziwa uczta dla podniebienia. Nasze danie łączy tradycyjne wędzenie z orientalnymi smakami, tworząc niepowtarzalną kompozycję, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Ta **wędzona ryba z teriyaki** to doskonała propozycja dla miłośników kuchni fusion, którzy cenią sobie połączenie tradycyjnych technik z azjatyckimi akcentami. Danie sprawdzi się zarówno jako *lekki obiad* dla całej rodziny, jak i elegancka kolacja we dwoje. Prosty sposób przygotowania czyni je dostępnym nawet dla początkujących kucharzy.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzi się podczas *letniego grillowania* ze znajomymi, ale równie dobrze urozmaici codzienne menu. Dzięki efektownemu podaniu i orientalnemu aromatowi, wędzona ryba z teriyaki może być także gwiazdą uroczystej kolacji czy spotkania rodzinnego. Przygotowanie zajmuje tylko 30 minut marynowania i 15 minut wędzenia!

Czy wiesz, że?

Wędzenie w koszyczku bambusowym to tradycyjna azjatycka metoda przyrządzania potraw, która nadaje im delikatny, dymny aromat bez nadmiernego wysuszenia. **Sos teriyaki** pochodzi z Japonii i zawdzięcza swoją nazwę charakterystycznemu połyskowi, jaki

nadaje potrawom – „teri” oznacza połysk, a „yaki” – grillowanie.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami ryb – łosoś, dorsz czy *pstrąg* równie dobrze przyjmą marynaty. Dla ostrzejszej wersji dodaj do marynaty posiekane chili lub pastę wasabi. Danie świetnie komponuje się z *gotowanym ryżem jaśminowym* lub sałatką z ogórków z sezamem.