



Plats d'accompagnement

Brochettes de saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes saumon (en cubes de $\pm$ 2,5 cm)
4 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à café de sauce poisson
1 gousse d'ail (écrasée)
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
1 oignon rouge
1/2 poivron vert
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble la sauce soja, la sauce poisson, l'ail, le gingembre, le poivre et le sel. Mettez cette marinade avec les cubes de poisson dans un sac plastique refermable. Secouez bien et mettez une demi-heure au frigo.

Pendant ce temps trempez 4 bois à brochette dans l'eau et coupez l'oignon et le poivron vert en morceaux aussi grands que les cubes de saumon. Enfilez tous les ingrédients sur les bois à brochette et mettez les brochettes sur une grille huilée. Cuisez environ 2 minutes sur chacun des 4 côtés.

