



Plats d'accompagnement

Brochettes de saumon aux jeunes oignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 jeunes oignons (en morceaux de 3 cm)

4 saumon (filets en dés de 3 cm)

1/2 courgette (en lamelles de 3 cm)

Pour la marinade

1 cuillère à soupe de pâte wasabi

4 cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillère à café de miel

Pour la finition

1 cuillère à soupe de coriandre (hachées finement)

poignée pistache (hachée finement)

Méthode de préparation

Enfilez les dés de saumon, les lamelles de courgette et les morceaux d'oignon alternativement sur les brochettes.

Mélangez la sauce soja, le wasabi et le miel et badigeonnez-en les brochettes.

Cuisez les brochettes sur le barbecue et arrosez régulièrement avec la marinade. Juste avant de servir saupoudrez-les de pistaches et de coriandre.

Conseil: Laissez la peau au saumon pour des brochettes plus croustillantes.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue

