سمك السلمون المشوي مع الصوص

يعدّ سمك السلمون المشوي من أشهى الأطباق الرئيسة، ويتميز بتحضيره إلى جانب أكثر من نوع من أنواع الصوص، منها: صوص ديجون ماسترد أو صوص الطماطم أو صوص جبنة الشيدر، كما يمكن تحضيره بصوص الصويا الذي يضيف إلى الطبق نكهة مميّزة، ويمكن تحضير الصوص بطُرق سهلة وبمكوّنات بسيطة، وسيتم تقديم طريقة عمل صوص سمك السلمون المشوي في هذا المقال.

طريقة عمل صوص سمك السلمون المشوي

مقادير صوص سمك السلمون المشوي

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.

ملعقتان كبيرتان من صوص الصويا.

نصف كيلو من سمك السلمون.

مقادير صوص ديجون ماسترد

3 ملاعق كبيرة من الخردل.

3 ملاعق كبيرة من الخل الأبيض.

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون.

نصف كوب كبير من اللبن الرائب.

طريقة تحضير صوص سمك السلمون المشوي

يُوضع الخردل في وعاء عميق، ثمّ يُضاف إليه كلٌّ من الخلّ الأبيض والملح والفلفل الأسود المطحون مع الخلط حتى تمتزج المكونات معاً.

يُضاف إليه اللبن بالتدريج مع الاستمرار بالخفق حتى يصبح الصوص متجانساً، ثمّ يُوضع في برطمان لحين الاستعمال ويوضع في الثلاجة.

تُوضع ملعقة كبيرة من صوص ديجون ماسترد في وعاء عميق، ثمّ يضاف إليه زيت الزيتون وصوص الصويا وتخفق المكونات جيّداً.

يُقطّع السلمون إلى قطع متوسطة، ثمّ يغمس بالخليط السابق حتى يغطي السلمون، ثمّ يوضع في الثلاجة لمدّة ساعة.

يوضع السلمون المتبل بالصوص في صينية الفرن ويشوى حتى يصبح لونه بنيّاً، ويمكن شوي السلمون على الشوايا.

طريقة تقديم صوص سمك السلمون المشوي

يُوضع السلمون المشوي بالصوص في طبق للتقديم، ويُقدَّم كطبق رئيس مع الأرز الأبيض.

طريقة عمل صوص الصويا بالزنجبيل

مقادير صوص الصويا بالزنجبيل

ملعقة كبيرة من زيت الزيتون.

ملعقة كبيرة من خل التفاح.

ضرسان من الثوم المهروس.

حبة ليمونة متوسطة معصورة.

ملعقة صغيرة من السكر البني.

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون.

ربع ملعقة صغيرة من السمسم.

رأس بصل أخضر كبير مفروم ناعم.

ملعقتان كبيرتان من صوص الصويا.

طريقة تحضير صوص الصويا بالزنجبيل

يوضع زيت الزيتون في الخلاط الكهربائي، ثمّ يُضاف إليه كلٌّ من: خلّ التفاح والثوم المهروس وعصير الليمون والسكر البنيّ والزنجبيل المطحون والبصل الأخضر المفروم وصوص الصويا.

تخلط المكونات معاً في الخلاط حتى يصبح الصوص ناعماً.

طريقة تقديم صوص الصويا بالزنجبيل

يغمس السلمون بالصوص ثمّ يُشوى على الشوايا أو بالفرن، ويُقدَّم كطبق رئيس ساخن مع الأرز أو الخبز.