

Lachs mit Sojaglasur (2 Personen)

600 gr Lachs

Glasur

2.5 DL Sojasauce
2 EL Gerösteter Sesam
120 gr Brauner Zucker
Prise Cayenne Pfeffer
1 Zerdrückte Knoblauch
1 EL Ingwer

ZUBEREITUNG Glasur

1. Glasur einkochen bis eine Sauce mit Konsistenz von Honig entsteht.

ZUBEREITUNG Lachs

1. Den Lachs mit der Glasur bedecken.
2. Dampfgaren (Stufe 17) **95 Grad 15 Minuten** garen.

DAZU PASST

- Reis