

Saumon du pacifique

Sésame-gingembre



Le saumon du Pacifique est un poisson polyvalent avec un goût léger, ce qui le rend idéal pour accompagner le riz, les légumes, le mettre en sandwich et même le déguster froid. **Avec cette technique rapide, le saumon aura maintenant un petit "kick" le fun. Rien de plus simple!**

Vous aurez seulement besoin d'une boîte de bouillon de la marque Canton sésame-gingembre.

Décongeler, **6 portions de saumon du Pacifique**, la veille au réfrigérateur ou la journée même dans l'eau froide. Ne pas utiliser l'eau tiède ou chaude qui est mauvaise pour la prolifération des bactéries.

Préparation : sur la cuisinière

Pour avoir une salsa plus goûteuse, vous pouvez la préparer 15 minutes à l'avance et réserver. Le temps de repos permettra aux saveurs de se développer et de bien se fusionner.

- Porter le bouillon à ébullition et incorporer le saumon.
- Cuire 10 minutes et retirer du feu.
- Servir froid, tiède ou chaud, selon votre goût. Accompagné de légumes, nouilles de riz, patates, gratin etc.

Garder les portions supplémentaires au réfrigérateur et utiliser les pour mettre dans vos recettes préférées. Le saumon peut remplacer le poulet et se fafile partout! Délicieux avec les pâtes et salades, avec des nouilles thaïes ou en sandwichs. **Le saumon peut aussi se manger froid**, comme collation avec des biscottes, et même pour accompagner les crudités et le fromage.



Après la cuisson, conservez le bouillon au congélateur pour la prochaine fois que vous voudrez en utiliser.

Laissez aller votre imagination et vos papilles !