

Salmão Teriyaki acompanhado de couscous com cenoura e ervilhas

Tinha bastante curiosidade em experimentar o molho teriyaki - é usado normalmente para marinar antes de grelhar.

Não conheço muito da comida asiática, mas aos poucos quero introduzir alguns dos seus sabores na minha cozinha. Este molho é de compra, mas também já vi em alguns blogues a forma de o fazer em casa.

O acompanhamento já é de outra zona geográfica completamente diferente, digamos que é um prato de fusão, eheh



Salmão Teriyaki acompanhado de couscous com cenoura e ervilhas

Ingredientes:

- 2 lombinhos de salmão
- molho teriyaki q.b.
- 2 chávenas de ervilhas
- 1 cenoura grande cortada aos cubos
- 2/3 de chávena de couscous
- o dobro da quantidade de couscous de água (usei a água do caldo de cozinhar os legumes)
- pimenta preta, sal q.b.
- uma pitada de salsa fresca



- sumo de limão q.b.

Preparação:

Começar por colocar o salmão a marinar num pouco de teriyaki - fazê-lo pelo menos durante meia hora.

Preparar então o acompanhamento, começando por cozinhar os legumes em água e sal.

Usando o caldo dos legumes preparar os couscous, bastando para isso juntar aos couscous o caldo a ferver e deixar repousar, em tacho tapado, durante alguns minutos.

Juntar então os legumes e temperar a gosto. Usei pimenta preta e sumo de limão.

Grelhar o salmão, apenas alguns minutos de cada lado, pincelando de vez em quando com a marinada para dar sabor e não deixar secar. O peixe deve lascar bem e ficar húmido e suculento.

Servir com os couscous com legumes, polvilhado com salsa picada e um pouco de sumo de limão.

