



## Салат с рисовой лапшой, овощами и запечённым лососем, замаринованным в пиве.

- Рисовая лапша 250гр.
- Паприка ж/к По 1 шт.
- Огурец 250гр.
- Соевый соус 40мл.
- Чили 5гр.
- Лук зелёный 20гр.
- Чеснок 10гр.
- Масло растительное 40мл.
- Лосось филе 400гр.
- Пиво ASAHI 200мл.
- Масло кунжутное 100мл.
- Морковь 200гр.
- Соус терияки 90гр.
- Лимон 1шт.
- Капуста китайская 300гр.

**Отварить рисовую лапшу согласно инструкции на упаковке.**

**Лосось нарезать на ломтики, залить пивом ASAHI, добавить соевый соус, чеснок, чили, масло. Хорошо перемешать, дать замариноваться 10 минут. После лосось свернуть розочками и переложить на лист для запекания. Запекать при температуре 180 градусов 6 минут.**

**Капусту, морковь, паприку, огурец нарезать тонкой соломкой и смешать с отварной лапшой. После чего заправить соевым соусом, кунжутным маслом, соком половины лимона и соусом терияки. Хорошо перемешать и выложить на сервировочные блюда. Поверх салата выложить запечённый лосось, украсить дольками лимона и перышками зелёного лука.**

