

## פילה סלמון SousVide בזיגוג רוטב טריאקי

4 מנות

### המרכיבים לרוטב טריאקי:

- 7 שיני שום (35 גרם) קלופות
- 4 ס"מ שורש ג'ינג'ר טרי (35 גרם) קלוף
- 3 גזרים (360 גרם) קלופים, חתוכים לקטעים
- 4 כוסות (40 גרם) עלי כוסברה
- 3 כוסות (40 גרם) בצל ירוק חתוך לקטעים
- 1+1/4 כוסות (250 גרם) סוכר
- 2 כוסות (540 גרם) מירין
- 1 כוס (230 גרם) סאקה
- 1+1/4 כוסות (320 גרם) רוטב סויה

### המרכיבים לפילה סלמון:

- 8 נתחי (100 גרם כל אחד) פילה סלמון טרי, ללא עור
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית פלפל שחור גרוס
- 8 כפות (120 גרם) רוטב טריאקי

### אופן הכנת רוטב טריאקי:

1. מכניסים לקערת התרמומיקס שום, ג'ינג'ר, גזר, עלי כוסברה, בצל ירוק וסוכר וטוחנים 5 שניות/מהירות 5.
2. מוסיפים מירין, סאקה וסויה ומבשלים 45 דקות/טמפרטורת וורומה/נגד כיוון הלהב/מהירות 2.
3. מסננים את הרוטב, מצננים ושומרים בקירור עד לשימוש.

### אופן הכנת הדג:

4. מכניסים ומצמידים את CIRCU למיכל עם מים.
5. מכוונים ל-53°C, מכוונים את זמן העבודה ל-20 דקות.
6. מתבלים באחידות את נתחי הדג במלח ופלפל שחור גרוס.
7. אורזים בוואקום את נתחי הדג המתובלים בשקית ייעודית ומעבירים לבישול במים (53°C) למשך 20 דקות.

### צולים ומגישים:

8. מחממים תנור ל-250°C. מרפדים מגש אפייה בנייר אפייה.
9. מוציאים מהמיכל את השקית ובה נתחי הדג, מוציאים מהשקית את נתחי הדג, מניחים אותם על גבי תבנית האפייה, מושחים את נתחי הדג בשכבה נדיבה של רוטב טריאקי ומעבירים לצלייה בתנור (250°C) למשך 3-4 דקות. מוציאים מהתנור ומגישים חם לצד עוד רוטב חם.

### FeinTip

רוצים להכין מראש ולהגיש מאורח יותר? הוציאו מהמיכל את השקית ובה נתחי הדג, קררו היטב במי קרח והעבירו למקרר עד לשימוש. הדג ישמר 24 שעות במקרר.