

AWENASA – KANADISCHE REZEPTE UND LECKEREIEN

MAPLE SALMON

ZUTATEN

¼ TASSE	AHORNSIRUP
2 EL	SOYASAUCE
1	KNOBLAUCHZEHE, GEHACKT
1 TL	KNOBLAUCHSALZ
1 TL	PFEFFER
500G	LACHSTRANCHE



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN BIS UND MIT PFEFFER IN EINER KLEINEN SCHÜSSEL GUT MISCHEN.

DEN LACHS IN EINE OFENFESTE FORM LEGEN UND DIE AHORNSIRUPMIXTUR DARÜBERGEBEN. DIE FORM ZUDECKEN UND IM KÜHLSCHRANK ETWA 30 MINUTEN MARINIEREN LASSEN, DABEI EINMAL UMDREHEN.

DEN BACKOFEN AUF 200° C VORHEIZEN.

DEN UNGEDECKTEN LACHS FÜR CA. 20 - 25 MINUTEN IM OFEN BACKEN ODER BIS ES LOCKER VON DER GABEL FÄLLT.

DAZU PASST

REIS,...