



## Łosoś z sałatką z kaszy gryczanej

 4 porcje

 32 min

### Składniki

- Marynata:
- 2 łyżki oleju lnianego
- skórka z jednej limonki
- biały mielony pieprz
- drobno posiekana natka pietruszki lub kolendry
- Kasza
- 2 szklanki kaszy gryczanej
- ½ białej cebuli
- Ząbek czosnku
- 3cm imbiru
- 100g suszonych pomidorów
- 2-3 łyżki oleju rzepakowego
- łyżka sosu sojowego
- łyżka sosu rybnego
- posiekana świeża kolendra
- sól i pieprz

### Przygotowanie

**1**

Łososia zamarynuj w składnikach marynaty wymieszanych ze sobą. Odstaw do lodówki na kilka godzin.

**2**

Ugotuj filety na parze. Do naczynia miksującego wlej wodę (około 1 litr).



30 min



2

**3**

Ugotuj kaszę gryczaną na sypko

**4**

W czystym naczyniu głównym rozdrobnij cebulę, czosnek, imbir i suszone pomidory



15 sek.



6

**5**

Wlej olej rzepakowy i lekko podsmaż składniki.



3 min



80

**6**

Dodaj składniki do ugotowanej kaszy, połącz z posiekaną natką i kolendrą, dopraw sosem sojowym, sosem rybnym, sokiem z limonki – wymieszaj. Podawaj sałatkę z ugotowanym łososiem.