

LET'S... TWIST!

BY ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ



COOKING PASSION SINCE 1877

ΣΟΛΟΜΟΣ ΤΕΡΙΓΙΑΚΙ ΜΕ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ



Υλικά για 4 μερίδες

500 γρ. φιλέτο σολομού
60 ml σόγια σος
60 ml σούπας μιρίν
60 ml σάκε
60 γρ. καστανή ζάχαρη
30 ml ριζόξιδο
λίγο καλαμποκέλαιο
500 γρ. ρύζι μπασμάτι



Συνταγή

1. Βάλτε στην κατσαρόλα τη σόγια σος, το μιρίν, το σάκε, την ζάχαρη και το ριζόξιδο. Αφήστε τα σε μέτρια φωτιά μέχρι το μείγμα να αρχίσει να βράζει. Κατεβάστε από την φωτιά και αφήστε το να κρυώσει.
2. Κόψτε το φιλέτο του σολομού σε μικρά κομμάτια.
3. Σοτάρετε σε λίγο καλαμποκέλαιο το φιλέτο του σολομού και περιχύστε το με λίγη σάλτσα τεριγιάκι κατά την διάρκεια του μαγειρέματος και αφήστε το μέχρι να γλασάρει.
4. Για το ρύζι μπασμάτι :
 - Ξεπλύνετε 500 γρ. ρύζι μπασμάτι με άφθονο τρεχούμενο νερό σε ένα σουρωτήρι.
 - Στραγγίστε το και βάλτε το στην κατσαρόλα. Αλατίστε και ρίξτε 750 ml νερό. Βάλτε την κατσαρόλα στη φωτιά και αφήστε σε δυνατή φωτιά για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρει βράση.
 - Με την λειτουργία Power Move μετακινήστε την κατσαρόλα στην δεύτερη ζώνη μαγειρέματος και αφήστε το να βράσει σε μέτρια ένταση για 7-8 λεπτά.
 - Μεταφέρετε την κατσαρόλα στην τρίτη ζώνη, σκεπάστε την κατσαρόλα με μία πετσέτα και μετά με το καπάκι της και αφήστε το ρύζι σκεπασμένο για 15 λεπτά.
 - Ανακατέψτε το με μία κουτάλα για να γίνει αφράτο και σερβίρετε.

Πατήστε [εδώ](#) για να δείτε το video