



# TEMPURA DE COLIN D'ALASKA AVEC SA SAUCE SOJA/GINGEMBRE

## Ingrédients

1 c à c d'huile de sésame  
1/2 tasse de sauce soja à faible teneur en sodium  
1/4 de tasse de vinaigre de vin de riz  
2 gousses d'ail moyennes, émincées  
2 c à s d'oignon vert haché  
2 c à s de gingembre finement râpé  
2 c à c de sucre  
Filets de poisson Tempura Pacific West  
Riz pour servir

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1 : LA SAUCE

Ajoutez l'ensemble des ingrédients (huile de sésame, sauce soja, vinaigre de vin de riz, ail, oignon vert, sucre, et gingembre) dans un bocal à couvercle et secouez bien pour les mélanger. Puis réserver la sauce.

### ÉTAPE 2 : LA CUISSON

Une fois la sauce préparée, faites frire les tempuras à 180°C environ (suivez les instructions présentes sur l'emballage). En parallèle, faites cuire votre riz.



Temps de préparation : 5min

Temps de cuisson : 5min

### ÉTAPE 3 : L'ASSEMBLAGE

Servez le poisson sur un lit de riz, et terminez en nappant la sauce soja et gingembre sur le tout.

### ÉTAPE 4 :

Vous pouvez déguster !  
Cette recette est idéale pour un repas rapide à la pause méridienne ou bien pour le soir.