



Saumon poêlé et salsa au kaki persiMon^{MD}

Donne 2 portions

Ingrédients

3 c. à soupe (45 ml) huile d'olive
175 g (2,6 oz) filets de saumon
sel et poivre au goût
1 lime, coupée en quartiers

Salsa

1 kaki persiMon^{MD}, pelé
6 asperges, blanchies
10 tomates cerises
¼ tasse (50 ml) coriandre fraîche, lavée et hachée
¼ c. à café (1 ml) flocons de piment
1 c. à soupe (15 ml) vinaigre de vin de riz
1 c. à café (5 ml) sauce soya
1 c. à café (5 ml) miel liquide
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
sel et poivre au goût

Préparation

Couper le kaki persiMon^{MD} en dés de 1 cm (½ po), et les déposer dans un bol de taille moyenne.

Couper les asperges en morceaux de 1 cm (½ po), couper les tomates cerises en quartiers et mettre dans le bol.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pour enrober.

Saler et poivrer.

