

Saumon mariné à l'indienne



Ingrédients

- 4 pavés de saumon
- 2 cuillères à soupe d'arôme MAGGI
- le jus d'un demi citron vert
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cm de gingembre
- 1 gousse d'ail



Préparation

Pelez et hachez l'ail. Pelez et râpez le gingembre. Dans un bol, mélangez l'arôme MAGGI, le jus de citron, le curry, l'ail et le gingembre.

Placez le saumon dans un plat et ajoutez dessus la marinade. Placez-le 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 200°C. Retournez le poisson dans le plat et faites-le cuire 20 minutes.

