רכיבים:

150 גר' פילה סלמון

כפית שמן זית

קורט מלח גס

קורט פלפל שחור גרוס

כפית גרגירי חרדל

לרוטב:

½ כוס חלב קוקוס

½ כפית אבקת וואסבי

¼ כפית מלח

¼ כוס יין סאקה

אופן ההכנה:

1. מצפים את נתח הדג בכל התבלינים וצולים בגריל מכל הכיוונים עד לבישול מלא כ- 7 דקות.

2. לאחר שמוכן נותנים לו להתקרר בצד כ- 2 דקות.

3. להכנת הרוטב מכניסים לתוך סיר קטן את כל החומרים ומבשלים עד לצמצום והסמכה של הרוטב.

4. להגשה מרפדים את אמצע הצלחת עמם הרוטב ומניחים על את הסלומון . ניתן לקשט בגבעול טימין.