**Zalm met chilipeper-knoflooksaus van Amazing Oriental**

Nodig:

4 zalmfilets met vel, elk ca. 175g

*Marinade:*

3 eetlepels Lee Kum Kee Premium lichte sojasaus

*Glaceersaus:*

2 eetlepels Lee Kum Kee chilipeper- knoflooksaus

2 theelepels Lee Kum Kee Premium oestersaus

2 theelepels Lee Kum Kee Saus voor dumplings

Bereiding:

Leg de zalm in een glazen schaal, giet de lichte sojasaus eroverheen en laat 1 uur marineren. Meng alle ingrediënten voor de glaceersaus in een kom. Verwarm olie in een pan. Leg de zalm met het velletje naar beneden en bak het velletje voor ca. 5 à 7 minuten totdat het krokant is. Draai vervolgens de zalm om en bak nog een minuut of 3 totdat het rosé is of tot het geheel gaar is. Bestrijk de zalm met een laagje glaceersaus. Serveer met gegrilde groenten.