



Bíró Lajos, Szalkai Pál-Bock Bisztró Balaton

Baltoni strand büfék, bisztrók, kisvendéglők hal kínálatai (édesvízi-, tengeri halak, különböző stílusban

Csíptetett ponty Yakitori:

Hozzávalók:

Az egész pontyfilét sózzuk, borsozzuk majd a szósszal megkenjük mindkét oldalát és betesszük a csíptetőbe

Szós:

0,5l yakitoki szósz

3dl szója szósz

2dl édes szója

2 evőkanál méz

2 evőkanál gyömbér

2 evőkanál darált fokhagyma finomra vágva

2 evőkanál szezámolaj

Faszén parázs felett megsütjük, és salátával tálaljuk.