



Снимите ножом кожу с лосося.
Лосось порежьте на небольшие продолговатые стейки. Положите в миску и замаринуйте в соусе терияки, кетчупе, устричном соусе, острой пасте (добавьте всю пасту, если любите острое, и часть – если хотите среднюю остроту), добавьте рубленый чеснок.



Промойте рис. Залейте его водой так, чтобы она была на 1 см выше крупы. Варите до готовности примерно 15 минут.



Разогрейте сковороду с растительным маслом. Обжарьте лосось на сковороде по 2 минуты с каждой стороны.



Оставший после лосося маринад разогрейте в сотейнике, добавьте треть стакана воды, дайте повариться, чтобы масса загустела.



Куски лосося на сковороде залейте маринадом, подержите 3-4 минуты.



Подавайте рыбу с отварным рисом и соусом.