

# Saumon sauce chipotle et lime



— SAUCE —  
**CHIPOTLE**

## Ingédients

1 (210 g)	pavé de saumon
90 ml	<b>sauce chipotle Lynch</b>
15 ml	jus de lime
1/2	tomate
60 g	salade
30 g	lanière de poivron rouge rôti

## Garnitures

aneth

## Vaiselles

papier parchemin  
assiette de service

Nombre de  
portion: 1

## Méthode de préparation

1. Déposer le pavé de saumon, côté peau sur du papier parchemin.
2. Mélanger la **sauce chipotle Lynch** et le jus de lime.
3. Napper sur le dessus du saumon afin de bien recouvrir.
4. Cuire le saumon sur le grill 4 - 6 minutes.
5. Napper le saumon avec la sauce durant la cuisson.

## Présentation

1. Déposer le pavé de saumon sur la salade dans une assiette et servir.
2. Accompagné de demi tomate grillé et poivron rouge rôti.

lynchfoods.com



SINCE 1942  DEPUIS 1942