

Llobarro Salvatge amb Salsa Tailandesa

(Aquesta recepta és de la Kirsty Clowes. Va ser una de les receptes guanyadores del concurs anual de receptes de Comerç Just que organitza Tropical Wholefoods)

1 kg. de llobarro sencer i net
4 Cireretes tallades
6 tomàquets deshidratats al sol.
1 grapat de cebes tendres tallades

Gingebre fresc
Salsa de soja
1 grapat de coriandre tallat
Oli d'oliva

1. Poseu el peix en una plata de forn i cobriu-lo amb tots els ingredients.
2. Tireu-hi l'oli d'oliva i salsa de soja al gust. Amaniu-ho amb sal i pebre.
3. Cobriu la plata amb paper d'alumini o paper vegetal i deixeu-ho al forn a 200°C durant uns 30-40 minuts.