HARDAL SOSLU SOMON MARİNE

https://www.bosch-home.com/tr

Marine için:
240 gr füme somon fileto
1 çorba kaşığı tuz
1 limon suyu
Sos için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı hardal
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Somon tuz ve şeker karışımına bulanır, streçe sarılarak buzdolabında 24 saat bekletilerek marine edilir. Daha sonra malzemenin fazlası temizlenir ve somon ince filetolar halinde dilimlenir. Sos için verilen bütün malzeme bir kapta karıştırılarak sos hazırlanır. Roka yaprakları bu sosa bulanıp demet haline getirilir ve arzuya göre soğan sapı ile bağlanıp çevresine somon dilimi sarılır. Kabuklu patatesler dilimlenir ve tuza bulanıp 15 dk. Bekletilir. Zeytinyağına bulanıp ızgarada pişirilir. Tuz, biber ile tatlandırılır. Marine somon dilimleri, roka yaprakları, patates dilimleri ve sotelenmiş yeşil soğanlar birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:61917 • adı:Hardal Soslu Somon Marine • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:13