ISPANAKLI SOMONLU TERİN

Michael Montignac

200 GR ISPANAK
200 GR SOMON BALIĞI FİLETOSU (DERİSİ SOYULMUŞ)
1 SU BARDAĞI KREMA
2 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
3 YAPRAK JELATİN
1 SU BARDAĞI KREMA (SOS İÇİN)
2 KÜÇÜK YEŞİL LİMON
TUZ
BİBER

Ispanakları yıkayın. Köklerini ve saplarını atın. Yapraklarını ince ince kıyın. Sonra bunları hafif ateşle biraz zeytinyağında öldürün. Pişen ıspanaklarla somon balığı filetolarını birlikte mikserden geçirin.
Kremayı el mikserinde iyice çırpıp "şanti" haline getirin. (Krem şanti kremanın çırpılması sonucu kabartılarak elde edilir.) Bu şantiden 2 kaşık alın ve bir tencerede çok hafif ateşle ısıtın. Buna önceden soğuk suya yatırılmış ve sıkılarak suyu çıkarılmış jelatin yapraklarını katın. Bu sıvıyı, ıspanak-somon püresine katın. Sonra da geri kalan şantiyi püreye ekleyin ve tuzunu biberini ayarlayın. Kenarları çok yüksek olmayan bir kalıbın içini alüminyum folyo ile kaplayın ve püreyi dökün. Üzerini yine alüminyumla örtün. 2-3 saat buzdolabında bekletin. Servis sırasında terininizi kek gibi dilim dilim kesin. Her dilime biraz krema ve limon dilimi koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:72355 • adı:ISPANAKLI SOMONLU TERİN • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:54