MAKARNALI ISPANAK SUFLELİ SOMON BALIĞI

www.miele.com.tr

450 gr. yaprak Ispanak (taze veya dondurulmuş)
1 diş Sarımsak
Tuz
Muskat
500 gr. Yeşil şerit Makarna
400 gr. Somon balığı filetosu
10?20 ml Limon suyu
Yeni çekilmiş Karabiber
200 ml Krema
250 gr. Krema(Schmand)
2o gr. sebzeli karışım
20 gr. Badem parçaları

Taze ıspanağı kaynayan suda 1 dakika hafif haşlayın (blanşe), süzün ve soğumaya bırakın veya derin dondurulmuş ıspanağı çözün ve süzün. Biraz elinizle bastırın ve sularını akıtın.
Ispanağı bıçakla kalın kalın kesin. Tuz ve biraz Muskat ile baharatlayın.
Makarnaları "al dente" (diri) pişirin.
Alabalığı yıkayın, kurulayın, büyük parçalara bölün, limon suyu damlatın, tuzlayın ve karabiber ekin.
Kremayı otlarla ve sebzelerle karıştırın, tuz ve karabiber ilave edin. Makarnaları yağlanmış bir sufle kalıbına kat kat dizin, üstüne ıspanak ve alabalık parçalarını dağıtın. Üzerine sos gezdirin, bademleri serpin ve üstü açık pişirin.

© lezzetler.com tarif no:124415 • adı:Makarnalı Ispanak Sufleli Somon Balığı • gönderen:nene hanım • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:25