SOMON HAŞLAMA (FRANSA)

1 somon (yaklaşık 2 kg, temizlenmiş)
16 su bardağı sebze suyu
Süsleme için:
125 g ıspanak (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, ince kıyılmış)
1 beyaz turp (yaklaşık 250 g, kabuğu soyulup, ince şeritler halinde doğranmış)
1 kırmızı erik (çekirdeği çıkarılıp dilimlenmiş)

Sebze suyunu bir tencereye koyun. Somonu soğuk su altında yıkayıp, iki kat edilmiş tülbente sardıktan sonra, tülbenti iki uçtan düğümleyin ve açılmaması için, 2 - 3 yerinden iplikle bağlayın.
Tülbentin düğümlenmiş uçlarından tutarak, balığı sebze suyunun içine yatırın. Sonra tencereyi orta ateşe oturtup, su tıkırdamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatın ve ateşi kısıp, balığı 8 dakika pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakın. Sonra balığı mutfak tezgâhına çıkarıp, bağladığınız iplikleri kesip atarak, düğümleri açın. Tülbenti açıp, balığın göğüs bölgesindeki bütün yüzgeçlerini keserek atın. Sonra derisini sırt ve karın çizgisi boyunca kuyruktan başa kadar kesip, çıkararak atın.
Balığı parçalanmamasına dikkat ederek ve derisi alınmış yanı alta gelecek biçimde bir servis tabağına yerleştirip, öbür yüzünün derisini de aynı biçimde alarak atın.
Ispanaklar ve turp şeritlerini karıştırıp, balığın çevresine döşeyin. Kırmızı erik dilimleriyle süsleyip, yanında sevdiğiniz soslardan biri ya da birkaçıyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30443 • adı:Somon Haşlama (Fransa) • gönderen:safiş • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:59