ISPANAKLI SOMON

Ayşe Sema Şen

1 Dilim Somon Fileto (Büyük Boy)
1/4 Demet Ispanak
100 g Kestane Mantarı
1/4 Çay Kaşığı Toz Zencefil
2 Adet Yeşil Soğan
İsteğe Bağlı Tuz
Sos İçin:
1 Tatlı Kaşığı Hardal
1/4 Çay Kaşığı Rende Muskat
1 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Somon dikdörtgen olacak şekilde kesilir. Zencefil, tuz ve az zeytinyağın ile lezzetlendirilir. Mantarlar önce haşlanır sonra ince dilimler halinde kesilir ve tavada az zeytinyağı ve soğan ile kavrulur. Yeşil soğanın yeşil kısmı uzunlamasına sicim kalınlığında kesilir ve 20 saniye süre ile kaynamış suda bekletilir. Ispanaklarda aynı şekilde 20 saniye kadar kaynar suda bekletilip soğuk su ile şoklanır. Somon zeytinyağı ilave edilmiş tavada 1 dakika bir tarafı 1 dakika diğer tarafı mühürlenir. Tavadan alınan somonun üstüne mantar onun üzerine de somonu kapatacak kadar ıspanak yaprağı konur. Yeşil soğan sicimlerimizle paket yapar gibi bağlanır. Sos tenceresine zeytinyağı ilave edilir sarımsaklar ezilip kısık ateşte yakmadan kavrulur ve krema ilave edilir, kaynamakta olan kremanın içine hardal ilave edilip karıştırılır. Somonun üzerine dökülerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:89544 • adı:Ispanaklı Somon • gönderen:hoş seda • indirme tarihi:02.05.2024 - 02:15