



KEREVİZLİ SOMON PÜRESİ (+9 AY)

<https://evolvia.com.tr>

100 gram somon fileto (kılçıksız)
1 küçük kereviz
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Kerevizi iyice yıkayın, kabuklarını soyun ve küçük parçalara kesin.
Somon filetosunu derisinden ayırın ve küçük parçalara kesin.
Tüm kılçıkları çıkardığınızdan emin olun.
Bir tencereye su ekleyin ve kereviz parçalarını ekleyerek yumuşayana kadar 10-15 dakika haşlayın.
Somon parçalarını buharda pişirin.
Haşlanmış kerevizi ve somonu bir mutfak robotunda veya blenderda püre haline getirin.
Püreyi zeytinyağı ile zenginleştirin.

