



MANDALİNA İLE MARİNELENMİŞ GRAVLAX (NORVEÇ)

150 g somon fileto
20 g Bodrum mandalinası suyu
20 g limon suyu
50 g kaya tuzu
50 g esmer şeker
2-3 dal fesleğen
2 dal biberiye
50 g Akdeniz yeşilliği
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım avokado
Tuz

Somon balığının kılçıklarını ve derisini temizleyip bir kaba alın. İnce kıyılmış fesleğen ve biberiyeyi somon filetonun üzerine yayın. Kaya tuzu ve esmer şeker ile somonun üzerini kaplayıp limon ve mandalinasının suyunu gezdirin. Üzerini kapatıp buzdolabında 1 gün bekletin. Buzdolabından çıkarıp hazırlanan gravlax'ın üzerini temizleyin. Akdeniz yeşillikleri ve avokado ile süsleyip servis yapın.

