

בישולים

סלמון מעושן עם ביצים קשות
ברוטב טרגון



רכיבים

- בגט
- גרם סלמון מעושן
- שן שום גדולה
- כף שמן זית להזלפה
- כפות מיונז
- כפית חרדל דיז'ון
- 1/4 4/1 כוס עלי טרגון קצוץ
- 1/2 2/1 לימון
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- ביצה קשות
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים בצנצנת את המיונז, החרדל, הלימון, המלח והפלפל.
2. מכניסים למקרר לשעתיים למיזוג טעמים וקירור.
3. מגלגלים כל פרוסת סלמון לצורת סיגר, חוצים כל ביצה ל-4, ומסדרים על מגש בהתאמה: סלמון, ביצה, סלמון, ביצה.
4. פורסים את הבאגט לפרוסות של כ-1 ס"מ, ומזהיבים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות.
5. מורחים שן שום על כל פרוסה, מזילים שמן זית, ומחזירים לתנור עד שהפרוסות משנות צבען לחום בהיר.
6. בעת ההגשה שופכים מהרוטב הקר על הסלמון והביצים, ומגישים עם פרוסות הבאגט. בתיאבון!

120 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕