

סלמון פרימוורה



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם פילה סלמון חתיכה אחת שלמה.
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי
- לפי הטעם חרדל דיז'ון בתוספת מעט דבש.
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- קישוא בינוני לא קלוף, פרוס לפרוסות אלכסוניות
- קישוא (אם אין אז רגיל) פרוס לפרוסות אלכסוניות
- עגבנייה יפות, חתוכות לפרוסות דקות.
- כפות שמיר קצוץ
- כפות שמן זית

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מניחים את הסלמון על נייר אפייה (שימו אותו באלכסון).
3. מתבלים בפלפל ומלח.
4. מברישים את הסלמון בחרדל.
5. מניחים בשורות את פרוסות הקישואים והעגבניות (שורה זוקיני, שורה קישוא צהוב ושורה עגבנייה).
6. מערבבים בקערית קטנה פירורי לחם, שמיר ושמן זית ומפזרים התערובת על הירקות.
7. אופים כ-30 דקות, ומורידים אחד מהירקות מהחלק העבה של הדג כדי לטעום ומוודאים שהדג מבושל.
8. מגישים חם או בטמפרטורת החדר. בתיאבון!

60 דקות

4 servings 4