

## פילה סלמון אפוי בקראסט אגוזים ועשבי תיבול



### רכיבים

- פילה פילה סלמון שלם
- גרם אגוזי לוז
- גרם בוטנים קלויים
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פנקו פירורית
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה
- 1/4 4/1 זר כוסברה
- קורט מלח
- 1/2 2/1 כפות שמן זית
- קורט פלפל שחור גרוס

### הכנה

1. מנקים את הסלמון מעצמותיו ומעורו. משמנים עם שמן זית את פילה הסלמון.
2. מוסיפים לקערה את הפטרוזיליה, הכוסברה, בוטנים, ואגוזי לוז. יוצקים לקערה מעט שמן זית וטוחנים במעבד מזון, עד לקבלת מרקם אחיד. מוסיפים לקערה את פרורי הפנקו, ומערבבים. מתבלים במלח ופלפל שחור.
3. מניחים את פילה הסלמון בתבנית מרופדת בנייר אפייה, מורחים את עיסת האגוזים ועשבי התיבול על פני פילה הסלמון בשכבה עבה של כ-1/2 ס"מ.
4. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-180 מעלות, ואופים במשך כ-20 דקות. מניחים את נתח הסלמון בצלחת. אפשרי להניח על מצע חסה ופרוסות תותים לקישוט.

30 דקות

4 servings 4