

## סביצ'ה סלמון אלגנטי



### רכיבים

- קילוגרם פילה סלמון טרי פילה ללא עצמות
- זר כוסברה
- צנונית
- חבילה גרעיני חמנייה
- ממרח אבוקדו
- כפות סילאן
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל איכותי
- כפות מיץ לימון
- כף שמן שומשום
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף מלח
- לפי הטעם צ'ילי גרוס קצוץ
- 1/4 4/1 כוס שמן זית

### הכנה

1. את הסלמון שוטפים היטב ומנקים מהעור. קוצצים לקוביות קטנטנות ומכניסים לקערה (עדיף נירוסטה).
2. מגרדים את הצנוניות לקערה ואת האבוקדו חותכים לקוביות קטנטנות.
3. את הזרעי חמנייה מכניסים כמו שהם לקערה.
4. את הכוסבר קוצצים גס ומוסיפים לקערה. מוסיפים את הלימון, סויה, פלפל והצ'ילי ומערבבים את הכל היטב.
5. נותנים לכל הטעמים להספג כ-3 דקות.
6. מסדרים בצלחת הגשה מרכזית. מטפטפים את הסילאן מסביב לדג - לא עליו ובוזקים שמן זית על הדג. לסיום מפזרים מלח גס.
7. מומלץ להגיש עם טוסטים קטנים או לחם חם.

15 דקות

4 servings 4