

פילה סלמון ברוטב ירוק



רכיבים

- גרם סלמון
- 1/4 4/1 כוס יין לבן
- כוס אפונה מופשרת
- 3/4 4/3 מיכל שמנת מתוקה

הכנה

1. חותכים את הדג לפרוסות אלכסוניות ברוחב 1 ס"מ.
2. מחממים 2 כפות שמן במחבת גדולה על להבה גבוהה. מוסיפים את פרוסות הדג ומטגנים 2-3 דקות מכל צד, או עד שהן מזהיבות. מתבלים במלח ופלפל מוציאים מהמחבת ומניחים במקום חם.
3. מכינים רוטב: נפטרים משאריות השמן שבמחבת ויוצקים לתוכה את היין. מביאים לרתיחה ומבשלים כ-2 דקות, או עד שרוב היין מתאדה. מוסיפים את האפונה והשמנת ומביאים לרתיחה.
4. מבשלים על להבה בינונית 5 דקות.
5. טוחנים את הרוטב: מעבירים את האפונה והנוזלים למעבד מזון ומעבדים כדקה. מתבלים במלח ופלפל. מסננים את הרוטב לסיר קטן, דרך מסננת בעלת חורים בינוניים. מחממים קצת ומגישים יחד עם הסלמון.

25 דקות 🕒

4 servings 4 🍴