בישולים

# אצבעות סלמון, אספרגוס,
# וחמאת חרדל-נענע

## רכיבים

- פילה פילה סלמון כל אחד במשקל כ-180 גרם
- גרם קוסקוס בינוני 350 גר אסם
- שן שום כתושה
- לפי הטעם גרידת לימון מגוררת מלימון אחד
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כמון טחון טחון
- כפית זרעי כוסברה טחונים
- כפית ג'ינג'ר טחון
- 1/4 4/1 כוס קמח לבן לקימוח
- ביצה טרופות
- כף מלח ופלפל שחור
- כפית פלפל שחור
- גרם חמאה לטיגון, או מרגרינה לגרסת פרווה
- 1/2 2/1 כוס שמן זית לטיגון
- ראשי אספרגוס
- קישוא חצויים
- פגזים תרמילי קטניות כגון שעועית
- כפות חמאה או מרגרינה לגרסת פרווה
- כף אבקת חרדל
- כוס נענע ו\או עירית קצוצה, להגשה

## הכנה

1. להכנת אצבעות הדג: מייבשים את הסלמון במגבות נייר. שמים את הקוסקוס בקערה ומכסים במים רותחים וכף שמן. מעמידים בצד לחמש דקות עד שהקוסקוס מכפיל את נפחו. מערבבים קלות במזלג. מעמידים בצד לעוד חמש דקות ומערבבים שנית. מפזרים את הקוסקוס על צלחת רחבה ומניחים לייבוש 10 דקות. מערבבים עם השום, קליפת הלימון, הפפריקה, הכמון, הכוסברה, הזנגוויל, המלח והפלפל. טובלים את הדג בקמח, אחר כך בביצה הטרופה ולבסוף בתערובת הקוסקוס. מהדקים עליו קוסקוס נוסף. מצננים 2 דקות.

2. חולטים את האספרגוס, הקישואים ותרמילי השעועית, אם משתמשים בהם, במים רותחים במשך כשתי דקות. מוסיפים את תרמילי האפונה והאפונה הצרפתית, אם משתמשים בהם, וחולטים דקה נוספת.

3. מחממים את החמאה והשמן במחבת, מוסיפים את הדג ומטגנים בעדינות כשתי דקות מכל צד. מוציאים מהמחבת ומספיגים במגבות נייר.

4. מחממים את החמאה והחרדל בסיר שטוח גדול או בווק. מוסיפים את הירקות המסוננים ומערבבים היטב. מחממים עוד דקה ואז מוסיפים את הנענע ומערבבים שנית.

5. להגשה, פורסים כל פילה לאורך, לקבלת 2 "אצבעות". מניחים שתי חתיכות דג בכל צלחת ועורמים מעליהם את הירקות בחמאת החרדל. מפזרים עירית ומגישים.

60 דקות

6 servings 6