



רכיבים

- פילטים דג בורי טרי במשקל 500 גרם כל אחד
- פטריות שיטאקה מושרות במים
- פטריות שמפיניון חתוכות לרבעים
- פטריות פורטובלו פרוסות
- פטריות יער פרוסות
- כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כוס מירין
- כפות סוכר לבן
- כף אבקת דאשי להשיג במכולות אסיאתיות
- כוסות מים
- תפוח אדמה קלופים
- חבילה חמאה
- 1/2 2/1 כוסות חלב

הכנה

1. שמים בסיר את כל הנוזלים יחד עם הסוכר ואבקת הדאשי, מוסיפים את פטריות השיטאקה ומביאים לרתיחה. מבשלים כ-10 דקות על אש נמוכה.
2. מוסיפים את שאר הפטריות ומבשלים עוד כ-5 דקות.
3. מבשלים את תפוח האדמה עד לריכוך, מסננים ומועכים. מוסיפים את החמאה ואת החלב בהדרגה לאחר שהרתחנו אותו. מתבלים במלח בלבד.
4. מחממים מראש את התנור ל-180 מעלות, או מטגנים במחבת. אם צולים בתנור, מתבלים את הדגים במלח ופלפל ומניחים בתבנית משומנת בשמן זית, כשהעור כלפי מעלה, כ-10 דקות, או עד שהדגים מוכנים.
5. אם צולים במחבת - מחממים מעט שמן זית, מתבלים את הדגים ומניחים כשהעור כלפי מעלה. הופכים ומניחים צלחת על הדגים, על מנת שלא יתקפלו, בערך 2-3 דקות מכל צד. מעבירים לצלחת עם נייר סופג.
6. לוקחים מעט פירה ומניחים במרכז הצלחת. יוצרים גומה ובתוכה יוצקים מעט רוטב עם פטריות. מניחים את הדגים כשפילה אחד עם העור כלפי מטה, ופילה שני עם העור כלפי מעלה. יוצקים מעט רוטב.

60 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕