בישולים

סלמון בקרם חרדל ויין לבן

רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה
- קילוגרם סלמון
- ענפי תימין קצוץ
- חבילה פטרוזיליה קצוצה
- שיני שום כתושות
- כוס חלב סויה (לרוטב)
- שיני שום (לרוטב)
- ענפי תימין קצוץ (לרוטב)
- חבילה פטרוזיליה קצוצה (לרוטב)
- כף חרדל חלק (לרוטב)
- כפית גלוקוזה (לרוטב)
- כפות מים (לרוטב)

הכנה

1. חותכים את הסלמון ל- 4 חתיכות.
2. שמים בקערה את התימין, פטרוזיליה ושום, ממליחים ומערבבים.
3. מתיזים תרסיס שמן זית על הדג ומורחים עליו את תערובת עשבי התיבול.
4. צולים בחום של 220 מעלות 15 דקות.
5. להכנת הרוטב: מתיזים תרסיס שמן זית בסיר, ומטגנים 2 שיני שום ותימין.
6. מוסיפים חרדל, פלפל שחור וחלב סויה.
7. לאחר רתיחה מערבבים את הקורנפלור עם מעט מים ומוסיפים לרוטב להסמכה של 4 דקות נוספות. מוסיפים פטרוזיליה קצוצה.
8. מגישים עם פסטה שמבושלת לפי ההוראות שעל האריזה ומתובלת במלח, פלפל וגרידת לימון.

30 דקות

4 4