

סלמון על מצע תפוחי אדמה סגולים וזעפרן.

הכמויות מיועדות להכנת 10 מנות.

רכיבים:

450 גרם פילה סלמון טרי נקי מעור ועצמות

מלח

פלפל לבן

מעט שמן זית

5 תפוחי אדמה סגולים פרוסים דק ומטוגנים עד לרמת פריכות

לרוטב:

100 מ"ל חלב קוקוס

10 חוטי זעפרן מושרים ב 2 כפות מים פושרים

אופן ההכנה:

1. הרוטב: יוצקים את חלב הקוקוס לסיר קטן יחד עם הזעפרן המושרה. מחממים ומבשלים חמש דקות על להבה נמוכה. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.

2. חותכים את הסלמון לקוביות במשקל 15 גרם. מתבלים במלח ופלפל.

3. מחממים מחבת טפלון עם מעט שמן זית. כשהמחבת חמה, צורבים קלות את קוביית הדג מכל הצדדים.

4. מניחים על פרוסות תפוחי האדמה ומטפטפים ליד מעט רוטב.