

רכיבים:

4 נתחי פילה לוקוס

200 גרם שעועית ירוקה

צרור אספרגוס

½ פלפל צהוב

½ פלפל אדום

½ קישוא

1 עגבנייה

10 זיתי קלמטה

10 גרם ג'ינג'ר מסוכך

2 כפות חומץ שרי

½ כוס שמן זית

מלח, פלפל

1 לימון

4 עלי בזיליקום

צרור חוקט

אופן ההכנה:

הרוטב:

1. כותשים את השום, מגלגלים את עלי הבזיליקום לסיגר ופורסים לפרוסות דקיקות.

2. מניחים בקערה. חותכים את הפלפלים, העגבנייה, הקישוא, זיתי הקלמטה והג'ינג'ר המסוכר לקוביות קטנטנות ומוסיפים לקערה.

3. מוסיפים לירקות את החומץ ומתבלים במלח ובפלפל. מחממים את שמן הזית לטמפרטורה של כ-60 מעלות (**לא מרתיחים**) ויוצקים על הירקות, מניחים להתקרר.

המנה:

1. קולפים את האספרגוס וקושרים לצרור. מבשלים במים רותחים עם מעט מלח כ-3 דקות. מעבירים לקערה עם מי קרח.

2. מבשלים את השעועית במי מלח רותחים ומעבירים לקערת מי קרח. מסננים.

3. מתבלים את נתחי הדג במלח ובפלפל ומניחים בקומה הראשונה של סלסלת אידיו כפולה. מכסים ומאדים כ-3 דקות.

4. מניחים את השעועית והאספרגוס בסלסלת האידיו ומניחים מעל הדג (בקומה השנייה). מכסים ומוסיפים לאדות כדקה.

הרכבת המנה:

1. על גבי צלחת ההגשה מסדרים את הירקות, מעליהם מניחים את פרוסות ליפה הלוקוס ויוצקים כמות נדיבה מהרוטב.