

**רכיבים:**

¾ צרור עלי בזיליקום טריים

4 שיני שום כתושות

שמן זית

4 נתחי פילה סלמון

250 מ"ל שמנת מתוקה

מלח, פלפל שחור

**אופן ההכנה:**

1. מכניסים את עלי הבזיליקום למעבד מזון, מוסיפים את שיני השום ואת שמן הזית ומעבדים למחית אחידה.

2. ממליחים ומפלפלים את נתחי הסלמון. מנחים במחבת עם מעט זמן זית ומטגנים כל צד במשך 3 דקות.
3. למחבת אחר יוצקים את השמנת ומביאים לרתיחתה, ממליחים, מפלפלים ומבשלים במשך 5 דקות, עד שהשמנת מסמיכה מעט.
4. מוסיפים את תערובת הבזיליקום.
5. מניחים במרכז הצלחת פילה דג ויוצקים עליו את הרוטב.