

Dereotlu Kür Somon

Toplam 1440 dk

Hazırlama 120 dk · Pişirme 1420 dk

6 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 4/10

İskandinav dereotlu kür somon, tuz, şeker ve dereotuyla soğuk servis edilen zarif bir balıktağdır.

Malzemeler

- 700 gr Somon fileto

Kür için

- 60 gr Tuz
- 40 gr Şeker
- 1 demet Dereotu

Yapılış

- Somonu tuz, şeker ve dereotuyla kaplayın.
- Somonu buzdolabında 24 saat dinlendirin.
- Kür fazlasını silip somonu ince dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Somonu 24 saat sonra çevirin; kür karışımını yüzeye eşit işler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği, dereotlu hardal sosu ve limonla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri