

Dereotlu Somon Patates Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 8/10

Dereotlu somon patates tava, somonu haşlanmış patates ve dereotuyla buluşturarak yumuşak, ferah ve kuzey sofrası hissi veren bir ana tabak kurar.

Malzemeler

- 600 gr Somon fileto
- 4 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 20 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Patatesi 10 dakika haşlayın.
2. Somonu tavada 6 dakika pişirin.
3. Patates ve dereotuyla birlikte çevirin.

PÜF NOKTASI

Somonu iri parçalar halinde bırakarak tavada kuru düşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze limon ve roka ile soğumadan masaya götürün, yanına patates eşlik etsin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt