

London Fish Pie

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~570 kcal

Açıklama 10/10

Fish pie, beyaz balık somon ve karidesi kremalı sosunda toplanan patates püresiyle fırınlanan İngiliz ev klasiğidir.

Malzemeler

İç harç için

- 350 gr Beyaz balık fileto
- 250 gr Somon fileto
- 200 gr Karides

Püre için

- 1 kg Patates
- 70 gr Tereyağ
- 0.8 su bardağı Süt

Sos için

- 1 adet P1 rasa
- 2 yemek kaşığı Un
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 su bardağı Balık suyu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Patatesleri soyup iri doğrayın.
- Patatesleri tuzlu suda 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Patatesleri tereyağ ve sütle püre yapın.
- P1 rasayı ince doğrayıp tereyağında 5 dakika yumuşatın.
- Unu ekleyip 1 dakika kavurun, balık suyu ve kremayı azar azar çirpin.
- Balık somon, karides ve maydanozu sosa katıp karıştırın.
- Üstünü püreyle kapatıp 200°C fırında 25 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Balık sos içinde sadece kızartma için üçüncü pişirmede yağlı masunlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bezelye, limon dilimi ve yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten