



LEHITANEG

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות



סלומון בקראסט פיצוחים

פרווה | רמה קלה

מתכון מוצלח מאוד לסעודה מלאת אורחים או לכל אירוע חגיגי. אפשר להכין כדג שלם למרכז השולחן או כמנות אישיות, בשני המקרים התוצאה מרשימה.

אופן ההכנה:

טחנו בבלנדר או במעבד מזון את כל מרכיבי המטבל, השמן, רוטב הצ'ילי, הסויה, הסוכר, השום והמלח, עד לקבלת תערובת אחידה וחלקה.

הניחו את הסלומון בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, כשהעור כלפי מטה, ויצקו עליו את המטבל בנדיבות. ודאו שכל פני הדג מצופים, המטבל הוא מה שמחזיק את הקראסט במקומו וגם מה שמונע מהדג להתייבש.

בקערה נפרדת ערבבו היטב את פירורי הזהב, גרעיני הדלעת, גרעיני החמנייה, הפפריקה והפטרזיליה היבשה עד לתערובת אחידה בצבע ובמרקם. פזרו את הקראסט על הסלומון בשכבה נדיבה ואחידה, ולחצו קלות בכף היד כדי שידבק היטב.

אפו בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-25 דקות, עד שהקראסט מזהיב והדג מבושל אך עדיין עסיסי.

החומרים:

פילה סלומון – שלם או חתוך למנות אישיות

למטבל:

1 כוס שמן

½ כוס רוטב צ'ילי

¼ כוס רוטב סויה

½ כוס סוכר

2 שיני שום

כפית מלח

לקראסט:

2 כוסות פירורי זהב

2 כפות גרעיני דלעת

2 כפות גרעיני חמנייה

1 כף פפריקה

1 כף פטרזיליה יבשה

צלחות המנה:

הגישו את הדג השלם על מגש ארוך והניחו את הקישוטים סביבו בלבד: עלי חסה, פרוסות לימון דקות ועגבניות שרי שלמות או חצויות מפוזרות ביניהם.

בהשגחת הבד"ץ
ירושלים
מאגידת המזון

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות

להזמנות: 02-650-6003 | lehitaneg.com | k.lehitaneg@gmail.com