



שושנות סלומון חגיגות ברוטב צ'ילי וטריאקי

פרווה | רמה קלה

מנה מרשימה במיוחד, אבל בפועל ההכנה שלה פשוטה יחסית והתוצאה תמיד גורפת מחמאות.

החומרים:

1 ק"ג פילה סלומון ללא עור
שומשום לבן
מעט קצח

לרוטב:

1 כוס שמן
½ כוס רוטב צ'ילי מתוק
4 כפות רוטב טריאקי
3 שיני שום כתושות
כפית מלח

אופן ההכנה:
חותכים את פילה הסלומון לרצועות בעובי של כ-1.5 ס"מ.
מגלגלים כל רצועה בעדינות לצורת שושנה. משמנים קלות תבנית שקעים או תבנית מאפינס.
מניחים בכל שקע שושנת סלומון אחת כשהחלק הסגור כלפי מטה.
מערבבים היטב את כל מרכיבי הרוטב עד לקבלת תערובת אחידה.
בעזרת מברשת מורחים בנדיבות מהרוטב על כל שושנה.
מפזרים מעל מעט שומשום וקצח.
מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות.
אופים כ-15-20 דקות, עד שהסלומון מבושל אך עדיין עסיסי.
ב-3 הדקות האחרונות אפשר להפעיל מצב גריל לקבלת צבע יפה וברק מיוחד.

צלחות המנה:

הניחו במרכז הצלחת כף נדיבה של פירה בטטה ובעזרת גב הכף מרחו אותה בתנועה עדינה לאורך הצלחת. הניחו את שושנת הסלומון לצד המחית.
לקישוט אפשר להוסיף מספר פרוסות צנונית דקות, מעט עירית קצוצה או נבטי מיקרו מעל השושנה.