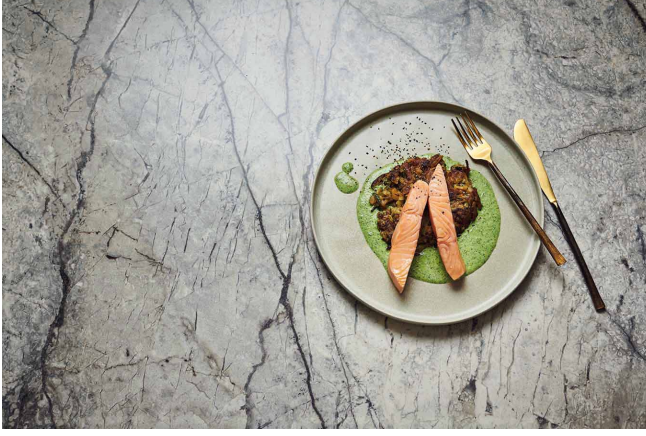




# Haşlama somon

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

30 Dak.  
20 Dak.

4  
CombairSteamer V2000 2021  
itibarıyla

yeşil soslu kabak mücver yatağında

## Yeşil sos

- 1 Demet Frenk maydanozu
- 1 Demet maydanoz
- 1 Demet Frenk soğanı
- 25 g Tere
- 100 g Doğal yoğurt
- 1 Çay k. Şeker
- 1 Çay k. Hardal
- 1 Çay k. Tuz
- 50 g Taze krema

## Kabak mücver

- 200 g Kabuklu patates, kabuğu soyulmuş
- 200 g Kabak
- 1 Çay k. Tuz
- biraz Karabiber
- Kızartmak için zeytinyağı

## Somon

- 4 Derisiz somon fileto dilimleri, her biri 100 g
- Yağlamak için zeytinyağı





biraz Fleur de Sel

## Yeşil sos

Tuz da dahil tüm malzemeleri püre haline getirin, taze krema ekleyin ve karıştırın.

## Kabak mücver

Patatesleri ve kabakları bir kaba rendeleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kaplamalı geniş bir kızartma tavaasında bol miktarda zeytinyağı ısıtın. Patates karışımını tavaya alın ve 4 mücver şekli oluşturun. Mücverleri orta ateşte iki tarafı da altın kahverengi olacak şekilde kızartın. Sıcak tutun.

## Somon

Balığı yağlanmış bir paslanmaz çelik tepsi üzerine koyun ve Buharla pişirme ayarında 48 °C ısıda 20 dakika süreyle pişirin.

## Hazırlanması

Somon fileto dilimlerine biraz fleur de sel serpin ve kabak mücverleri üzerine yerleştirin. Yeşil sos ile birlikte servis edin.

## Pişirme adımları

**Buğulama esnasında 48 20 Dak. °C**

## İpuçları

Önceki günden kalan patatesler daha kolay rendelenir.

## Aksesuar

paslanmaz çelik tepsi

El blenderi veya mutfak robotu

## Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

