

Fırında Hardal Soslu Somon

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 adet somon fileto (150-180 g)
- 1,5 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- Yarım limonun suyu ve kabuk rendesi
- 2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık ve hardal.

Ön Hazırlık:

Filetoları kâğıt havluyla kurulayın. Hardal, zeytinyağı, bal, sarımsak, limon ve karabiberi pürüzsüzce karıştırın; sosu balığın üst yüzüne ince tabaka halinde sürün. Fırını 200°C ayarında ısıtın.

Yapılışı:

1. Somonları yağlı kâğıt serili tepsiye, aralarında boşluk kalacak şekilde dizin. 12-15 dakika pişirin; kalın filetolar birkaç dakika daha isteyebilir.
2. Balığın en kalın yerini kontrol edin; içi opaklaşıp kolayca yapraklanmalı, termometre kullanıldığında 63°C değerine ulaşmalıdır.
3. Dereotunu üzerine serpin ve limon dilimleriyle sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Balığı fazla pişirmemek için 12. dakikada kontrol etmeye başlayın.

Saklama:

Pişmiş somonu kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; düşük ısıda kısa süre ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı