

سلمون مشوي مع صلصة الأفوكادو

المقادير:

- 2 حبة أفوكادو، مقشر ومفروم
- 1 كيلو فيليه سلمون
- 2 فص ثوم، مفروم
- 3 ملعقة صغيرة لبن
- 1 ملعقة صغيرة عصير الليمون الطازج
- 2 ملعقة صغيرة شبت مجفف
- 2 ملعقة فلفل الليمون
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة حرارة عالية.
2. في وعاء متوسط الحجم، يخفق الأفوكادو، اللبن، الثوم، وعصير الحامض جيدا.
3. ثم يضاف الملح والفلفل الأسود الى الخليط بحسب الذوق.
4. يضاف الى فيليه السلمون الشبت، فلفل الليمون، والملح.
5. يوضع السلمون في وعاء للشوي ثم يوضع في الفرن ويطهى لمدة 15 دقيقة، من بعدها يقلب السلمون الى الجهة الثانية ليحمر.
6. يقدم السلمون الى جانب صلصة الأفوكادو.



[tie_full_img]

[/tie_full_img]