

# الملفوف المحمش بالسلمون

المقادير:

- 18 قطعة ملفوف صغيرة ممّالة
- 25 سنتيمتر من القشدة السائلة
- 350 غ من قلب السلمون المدخن
- 4 عروق شبت
- حفنة صغيرة من الثوم المعمر
- ملح وفلفل
- حبوب فلفل وردي

طريقة التحضير:

- تُغسل عروق الشبت والثوم المعمر وتجفف. تؤخذ أوراق الشبت وتسحق حبوب الفلفل الوردي.
- يُقطع السلمون إلى شرائح يبلغ طولها نصف سنتيمتر. يتم "الاحتفاظ بالبعض منها جانباً، وتُقطع الشرائح المتبقية على شكل مكعبات صغيرة. تُعطى كلها بالورق الشفاف وتترك في مكان بارد.
- تُسكب القشدة في وعاء وتُخفق حتى تصبح سميكة.
- وعندما تصبح متماسكة تضاف إليها مكعبات السلمون المدخن مع القليل من الملح والكثير من الفلفل والثوم المعمر ومن ثم "تُمزج على مهل. يُحشى الملفوف بالقشدة والسلمون وتوضع على كل منها شريحة سلمون وترش عليها حبيبات الفلفل الوردي وتسربّن بعروق الشبت.
- يتم "تقديمها مباشرة أو بعد تبریدها في الثلاجة لمدة ساعه كحد أقصى.

الف صحة !