

الملفوف المحشي بالسلمون

المقادير:

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

طريقة التحضير:

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

الف صحة !