

بودينغ بالسلمون

المكونات:

10 حبات بطاطا

2 ملاعق طعام زبدة

2 بصل مقطعة إلى شرائح

100 غ شبت

1000 غ فيليه سلمون

1 مغلف من ماجي خلطة البشاميل

1500 مل حليب خالي الدسم

رشة فلفل أسود

طريقة التحضير:

- تُوغلى البطاطا كاملة مع قشرتها، ثم تُقشّر وتُقَطَّع إلى شرائح.
- يُمَسح طبق الخبز بنصف ملعقة صغيرة من الزبدة وتوضع فيه طبقة من البطاطا وتُغَطَّى بنصف كمية البصل والشبت والسلمون. تُكرّر عملية صفّ الطبقات، لانتهاء طبقة من البطاطا.
- يُخفق مزيج البشاميل مع الحليب ويُغلى ثم يُسكب فوق البودينغ.
- يُطحن القليل من الفلفل على الوجه ثم يوضع فوقه ما تبقى من الزبدة ويُخبز الطبق لمدة 30 دقيقة.
- يُستخرج الطبق من الفرن ويُزيّن بالشبت المفروم.

الف صحة!