

وصفة رمضا نيّة: بودينغ بالسّلمون على الطريقة السويدية

مع اقتراب الشهر الفضيل، أضيفي الى لائحة المأكولات التي تودين تقديمها لعائلتك وزوارك، هذه الوصفة الشهية التي ستبهر الجميع!

المكونات:

- 10 حبات متوسطة الحجم من البطاطا
- 2 ملاعق طعام من الزبدة
- 2 حبات كبيرة من البصل (تقطع الى شرائح)
- 100غ من الشبت الطازج
- 1000غ من فيليه السلمون (يقطع الى شرائح رقيقة)
- 1 مغلف من ماجي (خلطة البشاميل)
- 1500مل من الحليب الخالي من الدسم
- فلفل أسود مطحونطحون

طريقة التحضير:

اغلي البطاطا مع قشرتها، ثم قشرها وقطعها الى شرائح.
امسح صينية خبز بنصف ملعقة صغيرة من الزبدة. ضع في الصينية طبقة من البطاطا وغطها بنصف كمية من البصل والشبت والسلمون. كرر هذه العملية ولتن الطبقة الأخيرة طبقة من البطاطا.

اخفق مزيج البشاميل مع الحليب واغله. ثم أسكب هذا المزيج فوق البودينغ. عندها رش القليل من الفلفل على الوجه وضع فوقه ما تبقى من الزبدة وأخبز الطبق لمدة 30 دقيقة على حرارة تصل حتى الـ200 درجة مئوية.

عند الانتهاء، استخرج الطبق من الفرن، وزينيه بالشبت المفروم.