



PIRASA YATAĞINDA DOMATESLİ SOMON FILETO

HAZIRLIK VE PIŞİRME SÜRESİ: 25 DAKIKA

MALZEMELER

- 2 büyük pırasa; doğranmış, yıkanmış ve kurutulmuş
- 4 büyük domates; kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış
- 100 g beyaz düğme mantar
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 150 ml sebze suyu
- 4 adet derisi çıkarılmış somon fileto; her biri 180 g, kılçıkları temizlenmiş
- 2 çorba kaşığı zeytinyağ
- çeşni olarak maydanoz, frenk soğanı, tarhun otu gibi hafif aromalı yeşil otlar
- tuz ve taze çekilmiş karabiber
- salt and freshly ground pepper

HAZIRLIK YÖNTEMİ

1. Pırasaları yumuşayana kadar 2-3 dakika kaynamış tuzlu su dolu 1 litrelik iCook paslanmaz çelik tavada haşlayın. Delikli kepece yardımıyla süzerek buzlu su dolu bir kaba nakledin.
2. Domatesleri 10-15 saniye kaynar suya atın. Delikli kepece yardımıyla süzerek buzlu su dolu kaba nakledin.
3. Domatesler soğuduktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Mantarları yıkayın, doğrayın ve hemen limon suyuna batırın.
4. Tereyağını ve sebze suyunu orta-kısık ateşte iCook Büyük Tavada ısıtın. Pırasaları ekleyin ve hafifçe ısıtın.
5. Somon filetoları tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Kızartma tavasında zeytinyağı orta ateşte ısıtın ve somonların iki yüzünü de 3-4 dakika kızartarak pişirin. Dokunduğunuzda sert, görünümleri de opak olmalıdır.
6. Doğranmış domatesleri ve mantarları pırasaya ekleyin ve birkaç dakika ısıttıktan sonra, damak zevkinize göre çeşnilendirin. Somon ve sebzeleri sıcak kaselerde servis edin ve otlarla çeşnilendirin.