

Barramundi Paket

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 7/10

Barramundi paket, balık, limon ve otlarla fırında pişirerek hafif ve sulu bir Avustralya sahil yemeği sunar.

Malzemeler

- 500 gr Barramundi fileto
- 1 adet Limon
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Balığı kurulağı tuz ve karabiberle hafifçe ovun.
2. Yağlı kağıda balığı, limon dilimlerini ve otları yerleştirin.
3. Kağıdı kapatıp buhar döşar kaçmasın diye.
4. Paketi 190°C fırında 18 dakika pişirin.
5. Paketi 3 dakika dinlendirip dikkatle açın.
6. Balığı limon suyuyla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Paketi sıkıca kapatmak buharı çeride tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Paketi masada açılış balığı dilimiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri