

# Dereotlu Kür Somon

Toplam 1460 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 14/10

İskandinav dereotlu kür somon, tuz, şeker ve dereotuyla soğuk servis edilen zarif bir balıktağdır.

## Malzemeler

- 700 gr Somon fileto

### Kür için

- 60 gr Tuz
- 40 gr Şeker
- 1 demet Dereotu

## Yapılı

- Somonun kılıkları kontrol edip yüzeyini kağıt havluyla tamamen kurulayın.
- Somonu tuz, şeker ve bol dereotuyla her tarafı kapatacak şekilde kaplayın.
- Balı streçleyip buzdolabında 24 saat ağırlıklı dinlendirin.
- Kür fazlasını silin, somonu ince dilimleyin ve soğuk tabakta servis edin.

### PÜF NOKTASI

Somonu 24 saat sonra çevirin; kür karışımı yüzeye eşit işler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği, dereotlu hardal sosu ve limonla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri