

# Dereotlu Somon Patates Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 8/10

Dereotlu somon patates tava, somonu haşlanmış patates ve dereotuyla buluşturarak yumuşak, ferah ve kuzey sofrası hissi veren bir ana tabak kurar.

## Malzemeler

- 600 gr Somon fileto
- 4 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 20 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Patatesleri iri küp kesip tuzlu suda 10 dakika haşlayın.
2. Somonu kurulaştırın ve tuz, karabiberle iki yüzünü ovun.
3. Somonu yağlı tavada deri tarafıyla 4 dakika pişirin.
4. Somonu çevirip 2 dakika daha pişirin, içi kurumadan tavadan alın.
5. Patatesleri dereotu ve tereyağıyla 3 dakika çevirip somonla servis edin.
6. Somonu 3 dakika dinlendirin, et suyu tabağa akmasını.
7. Serviste patatesleri alta, somonu üste alın ve dereotunu son anda serpin.

### PÜF NOKTASI

Somonu iri parçalar halinde bırakmak tavada kuru düşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabağa porsiyonlayıp ortada salça ve sumakla, kenarda mevsim sebzesiyle tamamlayın.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt