

# London Fish Pie

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~570 kcal

Açıklama 10/10

Fish pie, beyaz balık somon ve karidesi kremalı sosunda toplanan patates püresiyle fırınlanan İngiliz ev klasiğidir.

## Malzemeler

### İç harç için

- 350 gr Beyaz balık fileto
- 250 gr Somon fileto
- 200 gr Karides

### Püre için

- 1 kg Patates
- 70 gr Tereyağ
- 0.8 su bardağı Süt

### Sos için

- 1 adet P1 rasa
- 2 yemek kaşığı Un
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 su bardağı Balık suyu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Patatesleri soyup iri doğrayın.
- Patatesleri tuzlu suda 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Patatesleri tereyağ ve sütle püre yapın.
- P1 rasayı ince doğrayıp tereyağında 5 dakika yumuşatın.
- Unu ekleyip 1 dakika kavurun, balık suyu ve kremayı azar azar çirpin.
- Balık somon, karides ve maydanozu sosa katıp karıştırın.
- Üstünü püreyle kapatıp 200°C fırında 25 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Balık sos içinde sadece kısıtlı miktarda tuz kullanın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bezelye, limon dilimi ve yeşil salatayla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten