

Oslo Frenk Soğanlı Somon Patates

Toplam 36 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Orta ~410 kcal Açılış 9/10

Norveç usulü frenk soğanlı somon patates, fırında somonu patates, yoğurt ve frenk soğanıyla sade ama güçlü bir ana tabağa taşır.

Malzemeler

- 500 gr Somon fileto
- 4 adet Patates
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Frenk soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri kabuklu halde 18 dakika haşlayın, süzüp ikiye bölün.
2. Somon filetoları kurutun, tuz ve limon kabuğuyla ovun.
3. Patatesleri tereyağında 6 dakika çevirin, kenarları renk alsın.
4. Somonu tavaya alın ve derili yüzünü 5 dakika pişirin.
5. Çevirip 3 dakika daha pişirin, içi sulu kalsın diye fazla bekletmeyin.
6. Frenk soğan ve limon suyunu patatesle somonun üstüne servis anında ekleyin.

PÜF NOKTASI

Somonu patatesin üstünde pişirmek tabağa ekstra buhar verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt