

Tekirdağ Hardallı Uskumru Salatası

Toplam 34 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 18 dk

3 kişilik

Kolay

~335 kcal

Açılış 5/10

Tekirdağ usulü hardallı uskumru salatası, 1 roka, 1 k1rm soğan ve hardallı sosla diri bir Marmara tabağına servis edilir.

Malzemeler

- 400 gr Uskumru fileto
- 1 demet Roka
- 0.5 adet K1rm soğan
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Uskumru filetolarını 190°C fırında 6-18 dakika pişirin.
- Rokayı yıkayıp kurutucuda kurutun.
- K1rm soğanı ince piyazlı doğrayın.
- Hardal, limon suyu ve zeytinyağı ile sos hazırlayın.
- Aynı klanı uskumruyu roka ve soğanla nazikçe harmanlayın.

PÜF NOKTASI

Balığı fırında pişirmek, ayıklama ve salatanın dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve limonla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Hardal