



פילה סלמון ברוטב פסטו

מצרכים למתכון

- דג סלמון אטלנטי - 750 גרם
- שמן זית - 1/2 כוס - סה"כ (120 מ"ל)
- בזיליקום - 140 גרם
- שום - 3 שן כתושות
- מיץ לימון - 2 יחידה - סה"כ (60 מ"ל)
- מלח - כפית גדושה
- פלפל שחור - 1/4 כפית שטוחה

אופן הכנת המתכון

1. ממליחים את נתחי פילה הסלמון במלח גס ומניחים בצד למשך כחצי שעה. שוטפים מהמלח וסופגים את הנוזלים בעזרת נייר סופג. מחממים את התנור לחום של 250 מעלות טורבו.
2. מקמחים את נתחי הסלמון ומנערים משאריות קמח (אמורה להישאר שכבה דקה של קמח). מניחים את נתחי הסלמון בתבנית אפייה.
3. טוחנים את הבזיליקום עם שמן הזית ושאר המרכיבים, מורחים על נתחי הדגים ומוזגים עליהם את שאר התערובת שנשארה.