



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



פילה ברמונדי ישראלי בתנור

עם בטטות, ראשי שום וצימיצ'ורי

מאת הבלוגרית רחלי קורט

⌚ זמן הכנה: 40 דקות 🌿 מס' סועדים: 2

אופן הכנה

- צ'ימיצ'ורי: טוחנים במעבד מזון או בלנדר את כל המצרכים עד שנוצר רוטב סמיך ונותנים לו לנוח במקרר
- חותכים את הבטטות לקוביות ואת הלימון לרבעים. חוצים את ראשי השום לחצי. אין צורך להסיר את הקליפה
- בתבנית גדולה מניחים נייר אפייה ומפזרים את הבטטות והשום. מזלפים שמן זית בנדיבות וממליחים. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות ל-20 דקות או עד שהבטטות מתרככות. שימו לב שאם השום מתחיל להזהיב יש להוציאו החוצה
- כשהבטטות רכות ומתחילות להזהיב מזיזים אותן ואת השום הצידה ומניחים באמצע את הברמונדי כשהצד של העור כלפי מטה
- מזלפים על הדגים שמן זית, ומפזרים מעל טימין, מלח, פלפל שחור ורבעי לימון. מכניסים חזרה לתנור לעוד 10 דקות או עד שהדגים משנים את צבעם ללבן
- מגישים עם זילופים של צ'ימיצ'ורי

הערות ושרדוגים

אפשר להחליף את הפטרוזיליה של הצ'ימיצ'ורי בכוסברה או לשלב ביניהם. עוד אופציה מעולה היא להוסיף גם עירית או בצל ירוק • אם הצ'ימיצ'ורי לא מספיק נוזלי, אפשר להוסיף עוד שמן זית • במקום בטטות אפשר גם דלעת, קישואים או דלורית. אפשר גם תפוחי אדמה אבל אז זמן האפייה מתארך

מצדנים

- 6 פילה דג ברמונדי ישראלי
- 4 כפות שמן זית
- 2 בטטות קלופות
- 2 ראשי שום
- 5 ענפי טימין טרי
- 1 לימון
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור גרוס

לצ'ימיצ'ורי

- 1 צרור עלי פטרוזיליה
- 4 שיני שום קלופות
- מיץ מלימון שלם
- 5 כפות שמן זית
- 1/4 כפית מלח
- 1/2 צ'ילי ירוק חריף