



פילה בדמונדי ישראלי פריך עם וולדורף תפוחים ודלעת | מאת השף אושר אידלמן

⌚ זמן הכנה: 30 דקות 🍴 מס' סועדים: 4

אופן הכנה

- חותכים את ירקות הסלט לפי ההנחיות ומעבירים לקערה
- מערבבים היטב את חומרי הויניגרט ושומרים בצד
- מחממים מחבת עם ציפוי טפלון, מוסיפים חמאה ומרווה
- כאשר החמאה מבעבעת, מניחים את צד העור של פילה הדג כלפי מטה ומטגנים עד שהעור פריך
- הופכים למשך חצי דקה ומוציאים לצלחת עם נייר סופג
- מערבבים את רוטב הויניגרט עם הסלט, מעבירים לצלחת הגשה, מניחים מעל פילה דג ופלח לימון

מצרכים

4 יח' פילה ברמונדי - ללא עצמות
20 גרם או 1 כף חמאה
3 עלי מרווה
מלח ופלפל לפי הטעם

לסלט

2 תפוחי גרני סמית' חתוכים לגפרורים
200 גרם דלעת חתוכה לגפרורים
1 יח' אנדיב אדום פרוס
4-5 צנוניות פרוסות דק
1 כף בצל ירוק קצוץ

לויניגרט

1 כף גדושה דבש • 1 כפית חומץ בן יין לבן • 2 כפות מיונז
• 2 כפות שמן זית • 1 כף מים • חצי כפית מלח

להגשה

פלחים מ-2 לימונים