



קבוצת דג ברמונדי ישראלי על קדם גזר וטחינה

מתוך 'סיפור של טעם' עם הילה אלפרט, ערוץ האוכל

⌚ זמן הכנה: 30 דקות 🍴 מס' סועדים: 4

אופן הכנה

- תחילה מכינים את קבב הדגים - קוצצים את הדגים עם סכין חדה. מערבבים בקערה את כל מרכיבי הקבב מלבד שמן הזית עד לקבלת תערובת אחידה. מכסים ומעבירים למקרר ל-20 דקות
- מחממים שמן זית במחבת, צרים מתערובת הקבב קציצות קטנות ומטגנים אותן כ-5 דקות מכל צד עד שהן מזהיבות. מעבירים לצלחת מרופדת בנייר סופג
- מערבבים את כל החומרים לקרם הגזר, טועמים ומתקנים תיבול. משטחים את הקרם על הצלחת ומניחים מעל את הקבב, זורים את העלים ומגישים מיד

מצוינים

לקציצות

- 400 גרם פילה ברמונדי ישראלי ללא העור
- 1/4 כפית פלפל שחור גרוס
- 2.5 כפות לימון כבוש קצוץ
- 1 כפית שטוחה של זרעי כוסברה גרוסים
- 2 כפיות נענע קצוצה דק
- 2 פלפלים חריפים, חפים מזרעים, קוצצים דק

לקרם גזר

- 1 כוס מיץ גזר • 3 ס"מ ג'ינג'ר טרי קלוף • 1 שן שום
- 1.5-1 כף רכז עגבניות • 1 פלפל אדום חריף
- 2 למון גראס (החלק הלבן) • 2 כפות סויה • 2 כפות טחינה גולמית • קליפה מגורדת מלימון

להגשה

- עלי נענע קוצצים דק • עלי כוסברה קוצצים דק