



ברמונדי ישראלי במעטפת ירקות | מאת השף גילי חיים, שף ראשי Unilever פודסולושינס

⌚ **זמן הכנה:** 15 דקות  **מס' סועדים:** 2

מצרכים

2 יח' פילה ברמונדי ישראלי

רוטב לימון ושמן זית לבישול "קנור"
או רוטב חרדל וסילאן לבישול "קנור"

5 יח' בצלי שאלוט צלויים

2 יח' בטטה צלויה

10 יח' שרי צהוב

4 יח' שום קונפי

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה

- חותכים נייר כסף מעט ארוך יותר מנייר אפייה, מניחים את נייר האפייה על נייר הכסף
- מסדרים באמצע החלק התחתון של נייר האפייה את הירקות הצלויים עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס
- חותכים את פילה הברמונדי ישראלי לאורכו ועוטפים ברוטב לימון ושמן זית לבישול או ברוטב חרדל וסילאן לבישול ומניחים את הירקות
- סוגרים את נייר האפייה ואז סוגרים את נייר הכסף, מהדקים היטב את כל הקצוות על מנת שהאדים לא יצאו החוצה
- מכניסים לתנור שחומם מראש ל-250 מעלות או לתנור אבן למשך 8 דקות