



ברמונדי ישראלי צלוי עם עשבי תיבול ושקדים | אינס ינאי

⌚ זמן הכנה: 30 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

מצרכים

דג ברמונדי שלם (משקל 750 גרם בערך)
1/4 כוס שמן זית
צרור כוסברה - כוס מדידה
1/4 כוס עלי בזיליקום
150 גרם שקדים מולבנים קצוצים
2 כפות קליפת לימון מגוררת
לימון בינוני חתוך לקוביות גדולות כולל הקליפה
כף דבש
כפית מלח גס
כפית פלפל שחור גרוס
4 שיני שום

אופן הכנה

- מניחים במעבד מזון את שיני השום, הלימון, הירק, מלח, פלפל, 50 גרם שקדים, דבש, שמן הזית וטוחנים למרקם משחתי- אם יש צורך מוסיפים עוד כף שמן זית.
- יוצרים על הדג שלושה חתכים אלכסוניים משני צידי הדג, מברישים היטב את הדג בתערובת הירק וממלאים את בטן הדג בשארית התערובת.
- מניחים את הדג על נייר אפייה (אם מגישים ישירות לשולחן עדיף נייר אפייה חום - יפה יותר להגשה).
- אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות 20-25 דקות עד שהדג עשוי לחלוטין.
- קולים על מחבת יבשה את שארית השקדים ומפזרים מעל.

הצעת הגשה:

מומלץ להגיש לצד פלח לימון טרי וטחינה