מרק בטטה ברמונדי ישראלי וסלסה צבעונים

מאת השף משה שגב

זמן הכנה: 10 דק' **מס' סועדים:** 3

מצרכים

להכנת הדג:

3 פילה דג ברמונדי ישראלי טרי

3 כפות שמן זית

½ כפית מלח גס

5 גבעולי טימין טריים

להכנת המרק:

800 גרם בטטות קלופות

תפוח אדמה בינוני

2 שיני שום • 2 ליטר מים בסיר

להכנת הסלסה:

½ פלפל אדום חתוך לקוביות

½ פלפל צהוב חתוך לקוביות

אבוקדו טרי מקולף חתוך לקוביות

3 כפות שמן זית • ½ כפית מלח

להגשה: 3 גבעולי שמיר טריים

אופן הכנה

מרק:

- מבשלים בסיר את כל רכיבי המרק עד לרכות מלאה
- טוחנים בבלנדר ומוסיפים מים חמים עד לקבלת המרקם המושלם
- מוסיפים מלח לפי הטעם

סלסה:

- מערבבים בקערה את כל הרכיבים וסוחטים מעל לימון

דגים:

- מחממים מחבת לחום גבוה ובוזקים שמן זית
- מניחים את הדגים על העור ומתבלים במלח ומניחים גבעולי טימין מסביב
- מכסים וממשיכים לבשל על אש גבוהה עוד כ-3 דקות
- בסיום כאשר מתקבל עור פריך הופכים את הדגים לעוד 3 דקות