



Barramundi

ברמונדי
ישראלי™

טרי, וריא, עסיטי



סביצ'ה ברמונדי ישראלית | מאת השף אבי ביטון

⌚ זמן הכנה: 15 דק' 🍴 מס' סועדים: 4

אופן הכנה

- קוצצים את פילה הברמונדי הישראלי לקוביות קטנות
- בצלחת הגשה מורחים את הטחינה כך שתכסה כמעט את כל הצלחת
- שמים את קוביות הדג בקערה וסוחטים מעליו חצי לימון
- מתבלים במלח ומערבבים
- מוסיפים לקערה את שאר מרכיבי הסלט הקצוצים ומערבבים
- טועמים ומתקנים תיבול עם מיץ לימון ומלח לפי הטעם
- מזלפים מעט שמן זית לסיום, מערבבים ערבוב אחרון

מצוינים

- 500 גרם פילה דג ברמונדי נקי מעור ועצמות
- מלפפון חתוך לקוביות קטנות
- ½ עגבניה קצוצה
- בצל סגול פרוס לפרוסות דקות
- חופן עלי נענע, פטרוזיליה וכוסברה קצוצים
- קורט מלח גס
- לימון
- כפית שמן זית
- ½ פלפל ירוק חריף, פרוס דק
- 2 כפות טחינה מוכנה