ברמונדי ישראלי במחבת, עם רוטב ירוק וגרגירי חומוס

מאת השף אבי ביטון

זמן הכנה: 20 דק' **מס' סועדים:** 3

מצרכים

- 3 פילה דג ברמונדי ישראלי
- 6 כפות שמן זית
- צרור בצל ירוק קצוץ
- צרור עלי מנגולד קצוץ
- שיני שום כתושות
- צרור סלרי קצוץ
- מיץ לימון
- כפית סוכר
- קורט מלח
- חבילה גרגירי חומוס משומר, כולל המים
- פלפל ירוק חריף

אופן הכנה

- בסיר רחב יוצקים שמן זית ומטגנים את כל הירקות
- מוסיפים את החומוס והנוזלים שלו ומתבלים במלח
- מבשלים כ-15 דקות
- מוסיפים את הדגים ומבשלים 15 דקות נוספות

באדיבות: **וואלה אוכל**