



קנו זג ברמונדי ישראלי | מאת עז תלם

⌚ זמן הכנה: 20 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

מצוינים

לקבב:

500 גרם פילה ברמונדי ישראלי ללא עור ואדרות
1/2 צרור כוסברה, קצוצה דק עם הגבעולים
עלים מרבע צרור נענע, קצוצים דק
כפית אורגנו מיובש
פלפל צ'ילי אדום, קצוץ דק ללא הזרעים
כפית מלח דק
2-3 כפות שמן זית

להגשה:

50 גרם שקדים פרוסים, קלויים
לימון, חתוך לרבעים
טחינה גולמית
חופן קטן עלי נענע, קצוצים דק
לחם טוב לספוג את הרוטב (רשות)

לתוספת קישואים אפונה:

2-5 כפות שמן זית קורונייקי
3-4 שיני שום, קלופות ופרוסות
2 כפות מים
כפית מלח
3-4 קישואים בגודל בינוני, (פרוסים דק)
כף מיץ לימון
150 גרם אפונה עדינה מוקפאת
1/2 כפית סוכר

אופן הכנה

- בעזרת סכין קוצצים דק את הדג. לקיצור תהליכים ניתן לטחון אותו במעבד מזון או לבקש דג טחון ממוכר הדגים
- מעבירים את הדג הקצוץ/טחון לקערה ומוסיפים לו את הכוסברה והנענע הקצוצות, הצ'ילי, האורגנו המיובש והמלח ומערבבים היטב
- לשים את תערובת הקבב היטב למשך 2 דקות, עד שהיא מרגישה חלקה יותר, ואז מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-10-5 דקות
- בעזרת ידיים רטובות יוצרים כדורים מהדג בגודל כדור פינג פונג ומשטחים אותם
- מחממים מחבת רחבה מעל להבה גבוהה
- משמנים את הקבבים בשמן זית משני הצדדים וצורבים 2-3 דקות מכל צד עד שהתבשלו לחלוטין
- במחבת רחבה שמים 1/2 מכמות שמן הזית ואת שיני השום
- מטגנים את הקבבים חצי דקה, עד הזהבה קלה, ואז מוסיפים את הקישואים, בערך 2 כפות מים ואת המלח. מערבבים, סוגרים את המכסה ומבשלים מעל להבה גבוהה 1-2 דקות, עד שהקישואים מגירים נוזלים
- פותחים את המכסה, מוסיפים את האפונה ומתבלים
- מבשלים יחד 2 דקות, עד שהקישואים התרככו טיפה ונשארו מעט פריכים
- מוסיפים את מיץ הלימון והסוכר, טועמים ומוסיפים עוד שמן זית, מלח, מיץ לימון וסוכר לפי הטעם. חשוב לשמור על זמן בישול קצר כדי שהקישואים והנענע ישמרו על הצבע שלהם
- מעבירים את תוספת הקישואים והנענע לצלחת רחבה ומעליה מניחים את הקבבים
- מזלפים מעל מעט טחינה גולמית, מפזרים עלי נענע קצוצים ושקדים קלויים ומגישים עם רבעי הלימון - כל סועד יוכל להוסיף לעצמו לפי הטעם