



פילה ברמונדי צדו במחבת עם בטטה סגולה וכרישה

מאת השף עמוס חיון. בשיתוף מסעדת RUBIDA

⌚ זמן הכנה: 30 דקות 👤 מס' סועדים: 1

מצרכים

- 2 כפות שמן זית (לתיבול הדג)
- 2 פילה דג ברמונדי טרי עם העור
- מלח
- פלפל
- בטטה סגולה
- כרישה נקייה וחתוכה
- בזיליקום
- 2 כפות שמן זית (לתיבול הבטטה וכרישה)

אופן הכנה

- על תבנית אפיה מסדרים את הכרישה והבטטה בשלמות עם הקליפה, אופים בתנור שחומם מראש על 180 מעלות כ-30 דקות או עד ריכוך
- מחממים מחבת כבדה על הגז
- מתבלים את פילה הדג בשמן זית, מלח ופלפל
- כשהמחבת לוחטת מניחים את נתחי הפילה קודם כל על העור
- צורבים מכל צד 4 דקות
- צולים באותה מחבת את הכרישה
- מסדרים בצלחת את הבטטה, הכרישה ופילה הברמונדי
- מטבלים את הכרישה והבטטות במעט שמן זית מלח ומיץ לימון ומגישים
- יש אפשרות גם לאפות את הפילה התנור שחומם מראש ל-200 מעלות כ-12 דקות

