



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, נריא, עסיסי



ברמונדי שלם אפוי נמלח, סומק וזר תבלינים

מאת השף עמוס חיון. בשיתוף מסעדת RUBIDA

⌚ זמן הכנה: שעתיים ורבע 🍴 מס' סועדים: 6

מצדנים

1 דג ברמונדי במשקל 1 ק"ג

חצי כוס סומק

3 ק"ג מלח שולחן

4 חלבונים

8 כפות מים

זר תבלינים - רוזמרין, מרווה, טימין, אורגנו

אופן הכנה

- בקערה גדולה מערבבים את המלח עם החלבון (מוסיפים את החלבון בהדרגה).
- מוסיפים את המים בשלבים עד לקבלת תערובת גרגירית/ חולית.
- מנקים את בטן הדג היטב, שוטפים ומייבשים.
- על מגש אפייה מתאים לגודל הדג מניחים נייר אפייה ומפזרים שכבה דקה מתערובת המלח. מניחים את הדג על המלח, עוטפים אותו היטב ומהדקים, מניחים מעל את זר התבלינים.
- מחממים תנור ל-180 מעלות. ואופים את הדג כשעתיים. מוציאים ומצננים לטמפרטורת החדר.
- שוברים את המלח בעדינות בלי לפגוע בדג, מנקים משאריות מלח, מסירים את העור ומחלקים למנות אישיות. בהגשה מומלץ להמליח ולזלף מעט שמן זית ומיץ לימון על הדג.

