

## סלמון צלוי עם בטטה ברוטב סלסה

רוטב הסלסה ורדה שמכינים במיוחד עבור מנה זו, מתאים גם לדגים אחרים ולתפוחי אדמה, לכן כדאי להכין מראש כמות גדולה ולשמור במקרר.

### החומרים ל-2 מנות:

- 2בטטות קלופות וחתוכות לפלחים
- תרסיס שמן זית
- מלח, פלפל
- 2נתחי סלמון טרי (או קפוא מופשר), 250 גר' כל אחד
- לרוטב הסלסה ורדה-קשיו:
- 3כפות שמיר, קצוץ דק
- 3כפות פטרוזיליה, קצוצה דק
- 3כפות בצל ירוק, קצוץ דק
- תרסיס שמן זית
- 2כפות חומץ
- 1כפית חרדל
- 1כף צלפים, קצוצים דק
- 2כפות אגוזי קשיו, קצוצים
- מלח, פלפל

### אופן ההכנה:

1. מסדרים את פלחי הבטטה בתבנית מרופדת בנייר אפייה. מרססים במעט תרסיס שמן זית ומתבלים במלח ובפלפל.
2. אופים את פלחי הבטטה במשך כ-25 דקות בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות, עד שהבטטות כמעט מוכנות (עשויות אך עדיין מוצקות).
3. מתבלים את נתחי הדג במלח ובפלפל ומעבירים לתבנית לצד הבטטות. מחזירים לתנור ואופים במשך כ-12 דקות נוספות יחד עם הבטטות.
4. מערבבים היטב את כל חומרי הרוטב בצנצנת ויוצקים מהרוטב על הדג בעת ההגשה.