

פילה סלמון ברוטב חרדל (עדיף מסלמון טרי)

חומרים:

8 מנות: (כל פרוסה של 250-300 גרם)
15 דקות מישרה לימון.

אופן ההכנה:

שוטפים את הדגים, מייבשים, מעבירים לתבנית.
מפזרים מלח גס ופלפל שחור גרוס מכל צדדי הדג.

הכנת הרוטב:

חצי כוס שמן זית

2 כפות יין לבן

2 כפות רוטב סויה

2 כפיות חרדל (עדיף דיג'ון)

2 כפיות סוכר חום.

מערבבים ושופכים על הדגים.

מחממים תנור ל-180 מעלות ומכניסים את התבנית מכוסה בנייר כסף ל 30-35 דקות.
