



Nordik (Kuzey) Somon orbası

Geleneksel bir İskandinav Balık orbası

4 Porsiyon Hazırlama Süresi: 15 Dakika Pişirme Süresi: 30 Dakika

- 1 somon fileto (500 – 600 gr)
 - 1 ¼ litre su
 - 1 kg patates
 - 2 soğan
 - 200 ml krema
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 10 beyaz veya siyah karabiber tanesi
 - 3 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
 - 3 – 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 Patatesleri soyun ve küp şeklinde kesin.
 - 2 Soğanları 4'er eşit parçaya bölün.
 - 3 Suyu bir tencereye boşaltın, tuzu, karabiber tanelerini, soğanları ve küp şeklinde kesilmiş patatesleri ekleyin. Kaynadıktan sonra yaklaşık 15 dakika DÜŞÜK ateşte ısıtmaya devam edin.
 - 4 Somon filetoyu 6 – 8 dilim halinde kesin.
 - 5 Tencereye kremayı ve kıyılmış dereotunu ekleyin. Somon fileto dilimlerini çorbaya ekleyin ve yaklaşık 5 dakika daha kaynatın.
 - 6 Tereyağını ekleyin ve çorbayı kıyılmış dereotu ile süsleyin.

İhtiyacınız
olan gereç



3 Litrelik
Kapaklı Tencere

