



Barramundi

ברמונדי
ישראלי™

טרי, נשדני, עסיסי



ברמונדי ישראלי וסלסה על מצה | מאת השף משה שגב

⌚ זמן הכנה: 5 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

אופן הכנה

- חותכים לקוביות את העגבניות ואת הבצל ומערבבים עם שן שום כתושה
- מוסיפים 3 כפות שמן זית, סוחטים חצי לימון ומתבלים במלח
- שוברים את המצה לרצועות ומניחים פרוסות דקות של ברמונדי טרי על כל חתיכת מצה ומעל מניחים 1 כף מהסלסה
- מפזרים פרוסות חסה ומעל מניחים פרוסת גבינת עיזים, מעל פרוסת צ'ילי טרי ומעטרים בעלה טימין

מצרכים

פילה דג ברמונדי ישראלי טרי ובלי עור
חופן פרוסות חסה
עגבנייה
בצל סגול
לימון
4-5 כפות שמן זית
שן שום
קורט מלח
1/2 פלפל חריף אדום
2 מצות
1/2 גליל גבינת עיזים
2 גבעולי טימין טריים