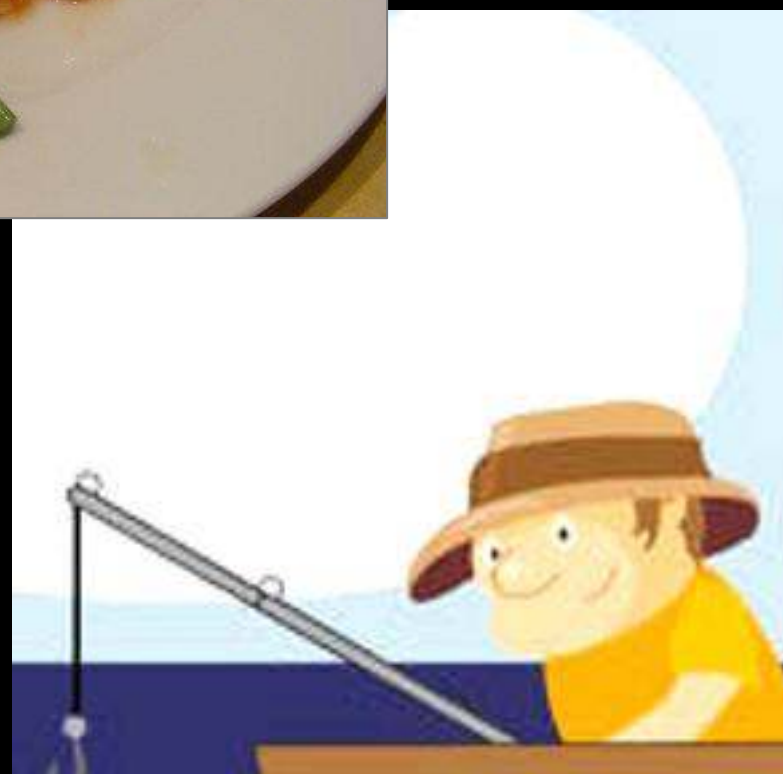
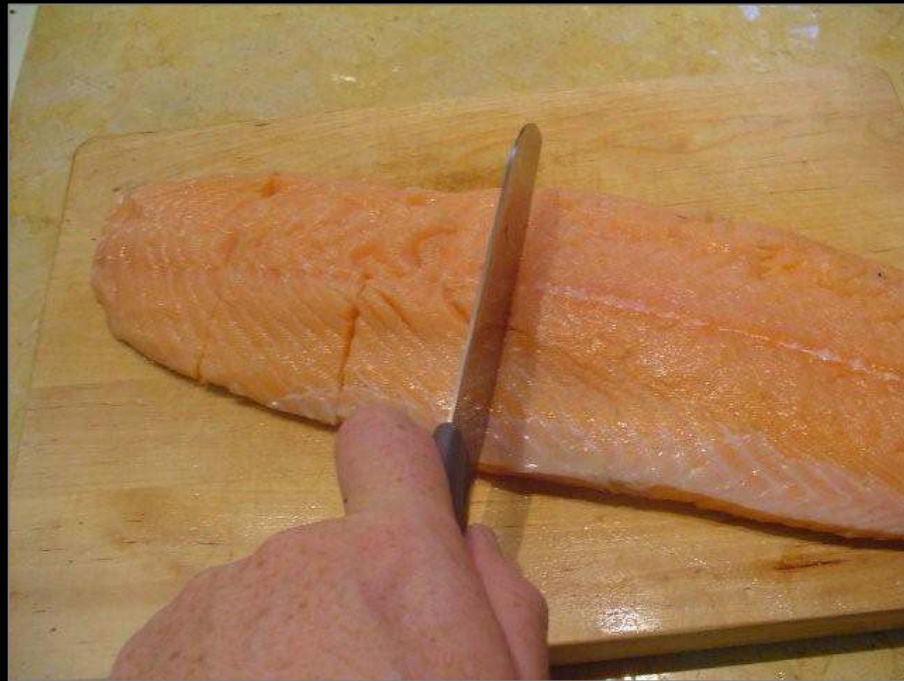


דג סלמון תאילנדי עם ענפי רוזמרין
זמן אפיה 20 דקות
זמן הכנה 10 דקות
להגשה ל 4 סועדים



מרכיבים:
1 קג פילה שלמון טרי
(רצוי)
 $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית כתית
2 כפות שמן שומשום
5 כפות רוטב סויה
קיקומן
3 כפות רוטב צ'ילי מתוק
מספר ענפי רוזמרין
מהגינה





חותכים את נתח הדג לפי
מספר הסועדים (כאן, 4)
מנחים את הנתחים
בתבנית





מכינים את הרוטב:
בקערה עמוקה מוסיפים
את השמן זית, רוטב
הסויה, שמן השומשום
והרוטב צ'ילי מתוק





מוסיפים מלח ופלפל
שחור גרוס ומערבבים
היטב





**מברישים את הרוטב
על הדגים עם מברשת
מניחים את ענפי
הרוזמרין כשהם לחים**



מניחים את התבנית בתנור למשך 15-20 דקות בחום 200 מעלות
מגישים עם סלט עגבניות

