

Somon füme taraması

Malzemeler :

TAZE SOMON	300 GR
TEREYAĞI	150 GR
SIVI KREMA	450 GR
TUZ, BİBER, ŞEKER	



	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Somon Tereyağı Tuz Biber	300 gr 150 gr - -	Hazneye yerleştirin	-	Pulse 1500 devir/dk. 3000 devir/dk.	3 ila 4 sefer 20 sn	Açık	
2	Bir atım krema	450 gr	Ekleyin	-	3500 devir/dk.	1 dk	Açık	
3			Taze tutun Krema torbasında kanallı duya koyun Bayat etmek üzerine taramanızı gezdirin	-	600 devir/dk.			Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Çiftlik somonu yerine daha az yağlı ve daha lezzetli olan doğal somon kullanın.