



# ŁOSOŚ W ZIELONEJ HARISSIE

## *z salsą z orzechów piniowych*

50 MIN

2 PORCJE

Z MIĘSEM

ŚREDNIE

## SKŁADNIKI

300 dag łososia ze skórą  
4 łyżki harissy Jasmeen  
2 ząbki czosnku  
1 łyżeczka kuminu  
1 łyżeczka kolendry  
sól do smaku

70 dag ziemniaków  
3-4 łyżki Labneh  
3 łyżki oliwy z oliwek  
sól do smaku  
1/3 pęczka mięty  
1/3 pęczka natki z pietruszki  
sok z 1 cytryny

1/2 szklanki podprażonych orzechów piniowych  
2 ząbki czosnku  
1/2 pęczka kolendry  
1/2 fenkułu  
2-3 łyżki oliwy z oliwek Sandrini  
sok z 1 cytryny  
sól do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Harissę blendujemy z czosnkiem, kuminem, kolendrą i szczyptą soli. Następnie łososia dzielimy na dwie porcje, solimy i smarujemy grubą warstwą harissy. Łososia pieczemy 15-18 minut w 220 stopniach C.

Obieramy ziemniaki i gotujemy w osolonej wodzie. Następnie rozgniatamy tłuczkiem do ziemniaków wraz z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, Labneh i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Do masy dodajemy posiekane zioła i doprawiamy do smaku solą.

Orzechy pinii siekamy, fenkuła kroimy w drobną kostkę, siekamy kolendrę i mieszamy wraz z oliwą z oliwek oraz sokiem z cytryny. Doprawiamy do smaku solą.

Na talerz układamy ziemniaczane puree, następnie łososia, którego posypujemy salsą.

← zobacz wcześniejszy przepis



LEVANT.PL

SKLEP.SMACZNEGO.PL