



Σεβίτσε σολομού με πίκλα αγγουριού



Ψάρι , Μεσημεριανό , Βραδινό , Ορεκτικά , Σολομός , Λαχανικά , Θραψαθήρι



15



2 μερίδες

Συστατικά

Υλικά για τον σολομό:

250γρ. φρέσκος σολομός

40γρ. χαρουπόμελο

30γρ. βαλσαμικό

1 κ.σ. wostersauce

1 πρέζα καπνιστή πάπρικα

Υλικά για τις πίκλες αγγουριού:

4 τεμ. αγγούρια

1 πρέζα εστραγκόν

1 πρέζα χοντρό αλάτι

1 κ.σ. φρέσκο κρεμμύδι

1 κ.γ. άνιθο

1 κ.σ. μιλόξυδο

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- Παίρνουμε τον σολομό και τον κόβουμε σε λεπτές φέτες.
- Σε μία μπασίνα προσθέτουμε όλα τα υλικά για την μαρινάδα του σολομού και τον τοποθετούμε μέσα για 15'.
- Ταυτόχρονα, ώσπου να ψηθεί ο σολομός μέσα στην μαρινάδα, ετοιμάζομαι τις πίκλες απ' το αγγούρι.
- Πλένουμε και περνάμε από το μαντολίνο σε λεπτές φέτες το αγγούρι αποφεύγοντας τα σπόρια.
- Μαρινάρουμε τις πίκλες με όλα τα υλικά.
- Τέλος, τοποθετούμε τον σολομό με τις πίκλες στο πιάτο και γαρνίρουμε με φρέσκο κρεμμύδι.