4 Σεπτεμβρίου 2014

Γρήγορα σουβλάκια σολομού με «σάλσα» μυρωδικών

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Συνταγή ΤΙΝΑ WEBB
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ετοιμάζουμε και μια απλή ντοματοσαλάτα και απολαμβάνουμε.

Υλικά

2 φιλέτα σολομού
3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
1½ φλιτζ. τσαγιού φύλλα μυρωδικών της αρεσκείας μας (μαϊντανός, βασιλικός, μέντα, δυόσμος ή μείγμα αυτών)
1 σκελίδα σκόρδο
1 κουτ. σούπας κάππαρη
αλάτι, πιπέρι
Μερίδες 2
Προετοιμασία 15΄ Ψήσιμο 10΄

Διαδικασία

Παίρνουμε τα φιλέτα σολομού και τα κόβουμε σε κύβους 3 εκ. τα αλείφουμε με 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Τους περνάμε σε σουβλάκια τα οποία ψήνουμε στο γκριλ του φούρνου για 2 λεπτά από κάθε πλευρά. Βάζουμε στο μούλτι τα μυρωδικά της αρεσκείας μας, προσθέτουμε το σκόρδο, ψιλοκομμένο, την ξαλμυρισμένη κάππαρη και τις υπόλοιπες 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο. Χτυπάμε

τα υλικά μερικές φορές, με διακοπτόμενη λειτουργία, ώστε να προκύψει μια «σάλσα» σαν χοντροκομμένο πέστο. Σερβίρουμε τα σουβλάκια με τη σάλτσα σε μπολ δίπλα, ώστε να βάζει ο καθένας όσο θέλει.

Συνοδεύουμε με Μια απλή ντοματοσαλάτα.

Πηγή: gastronomos.gr