

Somon la Cuptor cu Mujdei de Ceapă și Chipsuri | Mujdei de Ceapă Chefi la Cuțite



Somon la Cuptor cu Mujdei de Ceapă și Chipsuri | Mujdei de Ceapă Chefi la Cuțite



Această rețetă de **somon la cuptor** cu mujdei de ceapă este o explozie de arome și va impresiona cu siguranță invitații tăi. Poftă bună!

- 2 bucăți medalion somon
- 1 cartof dulce taiat felii subțiri
- 1 cartof normal, tăiat în felii subțiri
- 1 ceapă medie
- 150 ml ulei fl.soarelui (total)
- câteva roșii mici, sau cherry
- sare și piper după gust
- mărar și pătrunjel verde pentru decor

1. Spală și curăță fileurile de somon de eventualele oase și piele, apoi usucă-le cu șervețele de bucătărie.
2. Presară sare și piper pe ambele părți ale fileurilor de

somon.

3. Masează ușor somonul cu puțin ulei de floarea-soarelui.



4. Curăță și taie cartofii normali și dulci în feliuțe sau chipsuri, în funcție de preferințe.

5. Așază cartofii pe o tavă de copt și picură peste ei două lingurițe de ulei de floarea-soarelui.



6. Presară sare peste cartofi pentru a le da crocantete.

7. Taie ceapa pe din două și toac-o cât de fin poți.

8. Într-un bol, amestecă ceapa cu zahăr, sare, piper și oțet de mere. Adaugă și o linguriță de ulei și amestecă bine, astfel încât ceapa să se marineze.

9. Pune tava cu cartofi în cuptorul preîncălzit la 200 de grade Celsius și coace-i timp de aproximativ 20-25 de minute sau până când devin aurii și crocanți.



10. În același timp, așază fileurile de somon pe o altă tavă de copt și coace-le în cuptor pentru aproximativ 12-15 minute sau până când somonul este gătit corespunzător și se desface ușor cu o furculiță.

11. Pune ceapa marinată într-un blender.

12. Adaugă 100-125 ml de ulei de floarea-soarelui, o praf de sare și zeama de la jumătate de lămâie.

13. Amestecă totul la viteză mare până obții o pastă omogenă.

14. După ce somonul și cartofii sunt coapte, scoate-le din cuptor.

