



הבית של קיטו  
להזמנות: 058-4637331  
www.ketodot.com

## דג בחמאת מיסו

שילוב טעמים מזרח ומערב. בחרו דג שמן ועטפו בחמאה.

### מצרכים:

1 ק"ג דג (סלמון, מוסר ים, לוקוס)

75 גרם חמאה ללא מלח

2 כפות רוטב סויה ללא גלוטן

1 כף חומץ תפוחים

¼ כפית סוכרלוז נוזלי (לא חובה)

מלח פלפל לבן

### ירקות לתוספת:

כרוב, קישואים, פטריות

חמאה לטיגון

1 כף סויה ללא גלוטן

מלח ופלפל לבן

### לצילחות ולקישוט:

צילי אדום ושומשום, שמן שומשום

## הוראות הכנה:

1. מחממים גריל לטמפרטורה גבוהה
2. במחבת עמוקה ממיסים את החמאה ומוסיפים את הסויה וחומץ התפוחים
3. מתבלים במלח ופלפל לבן ובממתיק
4. מוסיפים את נתחי הדג וצולים משני הצדדים
5. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפיה
6. צולים בגריל כ-10 דקות

## להכנת התוספת:

1. במחבת עמוק מחממים את החמאה עם הסויה
2. מקפיצים את הירקות ומתבלים

צילחות: מעבירים לצלחת עמוקה, מניחים את הדג למעלה, מקשטים בצ'ילי אדום ובשומשום. מזליפים שמן שומשום



