

Φιλέτο σολομού με κρούστα από μουστάρδα,



ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
 - 1 κιλό σολομό φιλέτο χωρίς δέρμα, κομμένο σε κομμάτια των 250 γρ.
 - 60 γρ. μουστάρδα
 - 40 γρ. μαργαρίνη με βούτυρο
 - 120 γρ. ψωμί τόστ χωρίς κόρα, τριμμένο
 - 120 γρ. αμύγδαλο, χοντροκομμένο
 - 40 γρ. ελαιόλαδο
 - 10 γρ. λεμόνι, ξύσμα
 - 20γρ. μαιντανό, ψιλοκομμένο
 - 20 γρ. βασιλικό, ψιλοκομμένο
 - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ- 30 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο

Αλατίστε τα φιλέτα του σολομού από όλες τις πλευρές. Αλείψτε τη πάνω μεριά των φιλέτων με τη μουστάρδα.

Σε ένα πολυμηχάνημα, αναμίξτε καλά όλα τα υπόλοιπα υλικά της κρούστας μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Στρώστε το μείγμα της κρούστας πάνω από τη μουστάρδα στα φιλέτα του σολομού .

Τοποθετείστε τα φιλέτα του σολομού σε λαδωμένο ταψί και ψήστε τα σε προθερμανσμένο φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου μέχρι η κρούστα να γίνει τραγανή και τα φιλέτα του σολομού να είναι ζουμερά.

Πηγή: yiannislucacos.gr