سالمون بالمحمرة

المقادير:

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

4 فصوص من الثوم

1 بصلة مفرومة ناعماً

2 فلفل أحمر قطع متوسطة

2 طماطم قطع متوسطة

3 ملاعق كبيرة من دبس الرمان

3 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم (معجون)

3 شرائح من التوست المحمص

½ كوب من اللوز المحمص

½ كوب من الكاجو المحمص (اختياري)

1 فلفل أحمر حار من دون بذر (اختياري)

1 قطعة من السالمون متوسطة الحجم (فيليه)

جبن بارمازان مبشور/ أوراق زعتر طازجة للتزيين

معكرونة للتقديم

الطريقة:

- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- تُسخن 2 ملعقة كبيرة من الزيت في إناء على نار متوسطة ثمّ يُضاف الثوم مع التقليب لمدة دقيقتين أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
- يُضاف البصل مع التقليب لمدة 3 دقائق ثمّ يُضاف الفلفل والطماطم و2 ملعقة كبيرة من دبس الرمان.
- تُضاف الصلصة مع التقليب ويُترك الخليط لمدة 15 دقيقة أو حتى تمام نضج المكونات مع التقليب من حين إلى آخر ثمّ يُرفع جانباً ليبرد.
- تُوضع شرائح التوست في المفرمة على سرعة متوسطة حتى تصبح ناعمة، ثمّ يُضاف اللوز والكاجو والفلفل الحار مع الاستمرار في الفرم حتى يُصبح الخليط ناعماً، ثمّ يتم رفع مقدار كوب من الخليط جانباً.
- يُضاف خليط الطماطم إلى خليط التوست ويُفرم مرة أخرى حتى تتجانس المكونات ثمّ يُتبل بالملح والفلفل.
- يتم التحكم في قوام المحمرة بإضافة الماء تدريجياً لتقليل كثافتها أو بإضافة خليط التوست لزيادة قوامها.
- يُدهن صاج فرن بقليل من الزيت وتُوضع قطعة السالمون، مع مراعاة أن تكون جهة الجلد إلى الأسفل.
- يُفرد مقدار من المحمرة على سطح السالمون بحيث يُغطيه تماماً.
- يُطهى السالمون في الفرن لنحو 20-15 دقيقة أو حتى ينضج (حسب الحجم والسّمك).
- يُقدم مع المعكرونة ويُزين بقليل من جبن البارمازان المبشور وأوراق الزعتر.