السلمون المغمس بالعسل والبابريكا والليمون

سهلة • **40** دقيقة

طازج، شهي وخفيف، طبق السلمون الجانبي هذا مشوي بالفرن على طبقة من الليمون الحامض ومغمس بعسل البابريكا الكثيف . يقدم مع سلطة مخلل الخيار الشهية، نتمنى أن يضاف هذا الطبق الى مأكولاتك الصيفية المفضلة للسنوات القادمة.

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
4	30 دقيقة	10 دقيقة	سهلة

Visit **capilanohoney.com.au** to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilanohoney on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!

Ingredients

السلمون المغمس

- 1 قطعة سلمون غير منزوع الجلد، منزوع العظم ومُشذب (1.2 كغم تقريباً)
- 180 غم (نصف كوب) عسل كابيلانو الصافي
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا حلوة
- نصف ملعقة صغيرة مسحوق ثوم
- مبشور قشر ليمونة واحدة
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون طازج
- 4-5 حبات ليمون، مقطعة إلى شرائح

مخلل خيار

- ½ كوب دبس رمان
- 90 غم (ربع كوب) عسل كابيلانو الصافي
- مبشور قشر ليمونة واحدة
- 1 ملعقة صغيرة رقائق الملح
- ½ بصلة حمراء مقطعة شرائح رقيقة
- 1 خيار لبناني مقطع شرائح رقيقة

Method

1. ابدأ بتحضير مخلل الخيار . اخفق الخل والعسل ومبشور قشر الليمون والملح معاً في وعاء زجاجي حتى تمتزج جيداً . يُضاف الخيار والبصل، ويُقلب المزيج ويُترك جانباً لمدة ساعة، يُقلب مرتين خلال تلك الفترة.
2. يسخن الفرن إلى درجة 180 درجة مئوية (فرن مزود بمروحة). يُمزج العسل والبابريكا ومسحوق الثوم وعصير الليمون ومبشور قشر الليمون في إبريق ويُخفق باستخدام شوكة ليتجانس . تُبطن صينية تحمير كبيرة بورق الخَبز وتوضع شرائح الليمون في منتصف الصينية.
3. ضع جانب جلد السلمون للأسفل على شرائح الليمون وادهنه بتتبيلة السلمون واحتفظ بثلث الخليط لاستخدامه لاحقاً . اخبز لمدة 20-25 دقيقة أو حتى ينضج السمك تقريباً حسب ذوقك.
4. سخن شواية الفرن على نار عالية وادهن سمك السلمون بخليط التتبيلة المتبقي . ضع السلمون تحت الشواية لمدة 5-10 دقائق حتى تتحمر حواف السلمون ويصبح خليط التتبيلة مكرمل . يُقدم على الفور مع تتبيلة اضافية (حسب الرغبة.) ومخلل الخيار

Used in this recipe

CAPILANO
Pure Honey
كابيلانو عسل صافي
100% AUSTRALIAN

عسل صافي

سلس، حلو المذاق ومتوازن تماماً، تربت أجيال
مستخلص من .Capilano Pure في أستراليا مع عسل
النحل الأسترالي على يد مربي النحل، مزيجنا
المميز من عسل زهرة الأوكالبتوس ونباتات
الأرض هو طعم أسترالي بامتياز.

انتقل لما هو ألذ مذاقاً
يتميز العسل بمذاق حلو يعادل مذاق السكر
مرتين، لذا فإنك تحتاج إلى كمية أقل في الخبز
والمشروبات والوصفات المملحة . تعلم المزيد عن
في CAPILANO استبدال السكر بعسل كابيلانو
وصفاتك هنا.

Visit capilanohoney.com.au to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilanohoney on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!