

แซลมอนซอสอาโวคาโด

นำเสนอเมื่อ : 22 พ.ย. 2552



ส่วนผสม

ปลาแซลมอนชิ้นหนาประมาณ 1/2 นิ้ว 300กรัม
ซอสปรุงรส 1ช้อนโต๊ะ
นมข้นจืด 1/2ถ้วยตวง
พริกไทยดำบดหยาบ 1/2ช้อนโต๊ะ
อูริกาน 1/2ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว 1/2ช้อนโต๊ะ
อโวคาโด 1ผล
มายองเนส 1ถ้วยตวง
เห็ดเข็มทอง พริกหวาน หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศ หอมใหญ่ พาสเลย์

วิธีทำ

1. บดอโวคาโด ผสมกับมายองเนส นมข้นจืด คนให้เข้ากัน
2. หมักปลาแซลมอนกับซอสปรุงรส พริกไทยดำ อูริกาน พักไว้ 1 ชั่วโมง
3. นำปลาแซลมอนเข้าเตาอบไฟ 350 F จนสุก
4. จัดปลาใส่จาน เสริฟกับผักย่าง บีบมะนาวราดด้วยซอสอะโวคาโด

ecookingfood