

Καπνιστός σολομός με πευκοβελόνες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 1 φιλέτο σολομού (600 γρ. το κάθε ένα)
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 25 γρ. δενδρολίβανο φρέσκο
- φλούδες από 1 λάιμ
- 6 πολύ λεπτές φετούλες από τζίντζερ φρέσκο
- αλάτι
- πιπέρι
- 100 γρ. πευκοβελόνες ξερές
-

Clock
Image not found or type unknown

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares
Image not found or type unknown

4

Μερίδα/ες

Difficulty
Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε ένα διπλό κομμάτι αλουμινόχαρτο στο τραπέζι.

- Βάζουμε τα 2/3 από τις πευκοβελόνες επάνω του και πασπαλίζουμε με λίγο λάδι.
- Απλώνουμε και τις 3 φέτες τζίντζερ και το μισό λάιμ.
- Από πάνω βάζουμε το ένα φιλέτο του σολομού το οποίο έχουμε αλατοπιπερώσει.
- Σκεπάζουμε με τις υπόλοιπες πευκοβελόνες το υπόλοιπο λάιμ και το υπόλοιπο τζίντζερ. Προσθέτουμε ακόμα λίγο λάδι.
- Κλείνουμε το αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε για 30 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς στο κάτω μέρος του (όχι σε σχάρα αλλά να ακουμπά στο κάτω τοίχωμα του φούρνου).
- Ανοίγουμε το αλουμινόχαρτο, καθαρίζουμε από τις πευκοβελόνες και σερβίρουμε.

Tip

Αν δεν βρείτε ξεραμένες πευκοβελόνες, και οι φρέσκες είναι μια χαρά... απλά βάλτε περισσότερες...

Πηγή: akispetretzikis.com