

פורל ורוד ברוטב דבש

(2 מנות)

2 דגי פורל ורוד (250 גרם אחד)

3 כוסות מים חמים

2 גורים החוכים לקוביות

1 בצל קצוץ גס

1 גמבה מנוקה מגרעינים וחתוכה

לקוביות

2 קישואים קטנים, פרוסים

1 כוס פטריות חתוכות

1 כף חרדל מוכן משובח

2 כפיות דבשקל

קורט זנגביל טחון

להגשה:

עלי חסה טריים

1. שמים במחבת עמוקה ורחבה המים והירקות ומביאים לרתיחה.
2. מוסיפים את הדגים למים הרותחים (מקפידים שהמים יכסו את הדגים), מכסים ומבשלים כ־10 דקות.
3. מוציאים את הדגים וקולים כ־5 דקות בגריל חם. מניחים לירקות להמשיך ולהתבשל בציר הדגים.
4. מוסיפים לירקות ולנוזלים את החרדל, הדבשקל והזנגביל, ומבשלים על אש נמוכה תוך בחישה עד שהתערובת תסמיך.
5. להגשה: מסירים את העור מן הדגים, מניחים על מצע עלי חסה טריים ומגישים את הרוטב החם בכלי נפרד.

