



Creamy Tuscan Salmon

DESKRIPSI

6091

BAHAN-BAHAN

- 1 potong fillet salmon dengan kulit
- 3 siung bawang putih (cincang)
- 6 pcs tomat cherry
- 1 sdm butter
- 1 buah lemon (ambil kulit nya / lemon zest)
- 1 sdm parsley cincang
- 1 cup [Sasa Santan Cair](#)
- 4 sdm parmesan parut
- 5 lembar italian basil (potong kasar)
- Secukupnya salt and black pepper
- 1 buah lemon for serving
- Secukupnya olive oil

CARA MEMBUAT

1. Lap salmon anda dengan tissue towel, bubuhi dengan lada hitam dan garam dan sedikit perasan jeruk lemon, sisihkan.
2. Panaskan sauce pan anda, beri olive oil, masak salmon dengan terlebih dahulu sisi bagian kulit, sekitar 6 menit pada setiap sisi tergantung seberapa tebal salmon anda, sisihkan.
3. Pada pan yg sama tambahkan butter, setelah butter meleleh tambahkan bawang putih cincang dan jamur, tumis hingga harum dan layu, tambahkan cream, simmer kurleb 8 menit, tambahkan tomat cherry, lemon zest, 1 sdt lemon juice, parmesan, garam dan lada, test rasa, beri parsley dan basil aduk aduk 2 menit, letakkan salmon diantara saus sambil sesekali sirami ikan dengan saus.
4. Sajikan segera dengan lemon wedges.