



Poached Salmon



Bahan-bahan

Salmon

Salmon fillet on skin	250 gr
Bawang bombai	1/2 butir
Seledri	50 gr
Carrot	50 gr
Knorr Bumbu Rasa Ayam	1 sdt
Air	500 ml

Root Salad Anchovy Dressing

Wortel,	
kupas cincang	50 gr
Lobak, cuci iris	50 gr
Bengkuang,	
kupas cincang	50 gr
Best Food	
Mayonnaise	75 gr
Anchovy fillet, dicincang	2 sdt
Lokio, cincang	1 sdm

Aligot Potato

Knorr Kentang Kering Serpih	50 gr
Susu cair	300 ml
Mozarella cheese	175 gr
Butter	1 sdm
Knorr Bumbu Rasa Ayam	1 sdt

Cara pembuatan

Menyiapkan Salmon

1. Panaskan air bersamaan dengan bawang bombai, wortel, batang seledri dan lemon. Setelah mendidih kecilkan api. Rebus salmon kurang lebih 3 menit. Angkat dan rendam dalam air es, tiriskan.

Membuat Root Salad Anchovy Dressing

1. Campurkan semua bahan Root Salad Anchovy Dressing (kecuali lobak) dalam sebuah wadah, aduk hingga merata. Sisihkan, simpan dalam chiller.

Membuat Aligot

1. Panaskan susu cair hingga mendidih dalam sebuah sauce pan, lalu campur dan aduk merata dengan Knorr Kentang Kering Serpih, matikan api. Setelah itu campur dan aduk merata kembali dengan parutan keju mozzarella, butter dan Knorr Bumbu Rasa Ayam. Sisihkan.

Finishing

1. Susun dalam piring saji bite size: aligot mashed potato, poach salmon, dan salad. Sajikan.