



Κάτι γευστικό!

Ψητός σολομός με άνηθο και ρύζι

Υλικά

- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο τριμμένες
- 3 ντομάτες κομμένες σε κύβους
- 2 φλιτζάνια μανιτάρια κομμένα
- 3 κουτ. σούπας άνηθο ψιλοκομμένο
- 3 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού
- λίγο αλάτι και πιπέρι
- 2 φλιτζάνια ρύζι
- 4 φιλέτα σολομού

Εκτέλεση

Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε ελάχιστο ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα μανιτάρια για 5 λεπτά ή μέχρι να μαραθούν.

Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και τον άνηθο και ανακατεύουμε. Βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση.

Λαδώνουμε ένα ταψί και βάζουμε ομοιόμορφα το ρύζι. Τοποθετούμε τα φιλέτα σολομού και επάνω στο κάθε φιλέτο βάζουμε το παραπάνω μείγμα λαχανικών.

Καλύπτουμε για το ταψί με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για περίπου 20 λεπτά στους 180 βαθμούς.



Μέτρια φωτιά



180 °C ζεστός αέρας ή στατικός φούρνος



25 λεπτά περίπου



Σχετικό στην ιστοσελίδα:
uri: <http://www.aks.gr/recipes>



Κάτι γευστικό!

Ψητά ροδάκινα με τυρί μασκαρπόνε

Υλικά

2/3 φλιτζ. τυρί μασκαρπόνε

1/3 φλιτζ. ζάχαρη

1 κουτ. σούπας τριμμένη φλούδα λεμονιού

1 κουτ. γλυκού φρέσκο δεντρολίβανο

8 ροδάκινα καθαρισμένα, κομμένα στη μέση, χωρίς κουκούτσι
χυμό από 1 λεμόνι

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το τυρί μασκαρπόνε, τη ζάχαρη, το ξύσμα λεμονιού και το δεντρολίβανο και ανακατεύουμε καλά. Καλύπτουμε και το βάζουμε στο ψυγείο.

Βάζουμε σε ένα μπολ τα ροδάκινα με το χυμό λεμόνι. Γυρνάμε να καλυφθούν καλά.

Ανάβουμε το φούρνο στο γκριλ.

Στη σχάρα του φούρνου βάζουμε τα ροδάκινα με το κομμένο μέρος κάτω και ψήνουμε για 5 - 6 λεπτά μέχρι να ροδίσουν και έπειτα τα γυρνάμε να ροδίσουν και από την άλλη πλευρά.

Βάζουμε τα ροδάκινα στα πιάτα και γεμίζουμε με μείγμα τυριού που είχαμε στο ψυγείο. Σερβίρουμε αμέσως.



250 °C γκριλ ή γκριλ με αέρα



15 λεπτά περίπου



Σχετικό στην ιστοσελίδα:
uri: <http://www.aks.gr/recipes>