แซลมอนซอสอาโวคาโด

นำเสนอเมื่อ : 22 พ.ย. 2552



ส่วนผสม

ปลาแซลมอนหั่นหนาประมาณ ½ นิ้ว 300กรัม
ซอสปรุงรส 1ช้อนโต๊ะ
นมข้นจืด ½ถ้วยตวง
พริกไทยดำบดหยาบ ½ช้อนโต๊ะ
อโรริกาโน ½ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว ½ช้อนโต๊ะ
อโวคาโด 1ผล
มายองเนส 1ถ้วยตวง
เห็ดเข็มทอง พริกหวาน หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศ หอมใหญ่ พาสเล่ย์

วิธีทำ

1. บดอาโวคาโด ผสมกับมายองเนส นมข้นจืด คนให้เข้ากัน
2. หมักปลาแซลมอนกับซอสปรุงรส พริกไทยดำ ออริกาโน พักไว้ 1 ชั่วโมง
3. นำปลาแซลมอนเข้าเตาอบไฟ 350 F จนสุก
4. จัดปลาใส่จาน เสิร์ฟกับผักยาง บีบมะนาวราดด้วยซอสอาโวคาโด

ecookingfood