

核桃焗三文魚柳



A Cooperation of



BOSCH



SEAFOODFRIDAY

Invented for life

核桃焗三文魚柳



材料：

2 件	2 件
30 克	切碎的核桃
15 克	切碎的新鮮歐芹
6 克	蒜末
30 毫升	橄欖油
	粗鹽
	黑胡椒
	檸檬

步驟：

1. 將三文魚解凍。
2. 將蒸焗爐以4D 熱風預熱 190°C。
3. 在小碗中混合核桃、歐芹、蒜末、橄欖油、粗鹽和黑胡椒
4. 將食材均勻地鋪在三文魚片上。
5. 以4D 熱風190°C將三文魚烘烤 20 分鐘，或直到魚完全煮熟。

設定程序：

4D 熱風 190°C
烹調時間: 20分鐘

4D 熱風

A Cooperation of



BOSCH



SEAFOODFRIDAY

Invented for life