



Τερίνα σολομού

35'

Χρόνος
Εκτέλεσης

8 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

10-12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το τυρί κρέμα, το βούτυρο, τη horseradish sauce, το ξύσμα και τον χυμό από το λεμόνι, πιπέρι, αλάτι και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 1-2 λεπτά μέχρι να δέσουν και αφρατέψουν τα υλικά.
- Σε ένα μαντολίνο, κόβουμε τα παντζάρια σε λεπτές φέτες.
- Απλώνουμε μεμβράνη σε μία **φόρμα 10x30 εκ.**
- Καλύπτουμε όλη την επιφάνεια με φέτες από τον σολομό.
- Πάνω από τον σολομό καλύπτουμε με φέτες από τα παντζάρια.
- Βάζουμε τη μισή γέμιση και απλώνουμε με ένα κουτάλι. Βάζουμε τον άνηθο και τον δυόσμο φιλοκομμένα και πιπέρι.
- Καλύπτουμε με φέτες από τα παντζάρια, προσθέτουμε την υπόλοιπη γέμιση και απλώνουμε με ένα κουτάλι.
- Βάζουμε πάνω από τη γέμιση άλλη μία στρώση από παντζάρια και καλύπτουμε με τις υπόλοιπες φέτες από τον σολομό.
- Καλύπτουμε με μεμβράνη και πιέζουμε για να κολλήσουν τα υλικά μεταξύ τους. Μεταφέρουμε στο ψυγείο για 8-10 ώρες.

Για το σερβίρισμα

- Ξεφορμάρουμε, αφαιρούμε τη μεμβράνη και κόβουμε σε φέτες με πριονωτό μαχαίρι.
- **Σερβίρουμε** με ρόκα, φρυγανισμένο ψωμί, ελαιόλαδο, φέτες από λεμόνι και πιπέρι.

Συστατικά

- 450 γρ. τυρί κρέμα
- 230 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 30 γρ. σάλτσα horseradish
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- πιπέρι
- αλάτι
- 500 γρ. παντζάρια, βρασμένα ή ψητά
- 500 γρ. καπνιστό σολομό, σε λεπτές φέτες
- 2 κ.σ. άνηθο
- 1 κ.σ. δυόσμο

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. ρόκα
- φέτες ψωμί, φρυγανισμένες
- 1 κ.γ. ελαιόλαδο
- φέτες λεμόνι
- πιπέρι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

340 Θερμίδες (kcal)	29.0 Λιπαρά (γρ.)	17.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	5.7 Υδατ/κες (γρ.)
17%	41%	85%	2%
5.3 Σάκχαρα (γρ.)	13.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.8 Αλάτι (γρ.)
6%	26%	4%	30%