

# RESEP



## SANDWICH GRATIN MINI DENGAN FILLET SALMON DAN ZUKINI

### BAHAN-BAHAN

- 12 gratin mini Aviko dengan asparagus dan keju Parmesan
- 1 zucchini
- 400 gram fillet salmon
- 1 sm keju Parmesan
- 1 sm tepung roti
- 1 sm pesto hijau
- Air lemon dan parutan dari separuh lemon
- 1 sm dille dan lokio yang dicincang
- Minyak zaitun
- Garam dan lada dari gilingan

### CARA MEMBUATNYA

Buat 4 irisan memanjang dari zucchini setebal 1 cm (sisanya tidak digunakan) lalu potonglah melebar di tengah sehingga menjadi 8 potong.

Iris salmon menjadi 4 potongan tipis. Taruh gratin mini di sebuah loyang dan masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan sampai 200 derajat sebelumnya selama kurang-lebih 8 menit. Taburkan garam dan lada di atas salmon. Olesi potongan zucchini di kedua sisi dengan pesto lalu masukkan dalam campuran tepung roti dan keju Parmesan.

Taruh salmon dengan zucchini di sebelah gratin di loyang lalu masukkan ke dalam oven yang sudah panas selama kurang-lebih 8 menit. Buatlah tumpukan di piring yang sudah dihangatkan 1 potongan zucchini, di atasnya ditaruh 3 gratin mini, lalu potongan zucchini lagi dan yang paling atas adalah potongan salmon.

Hiasi sandwich gratin dengan lemon, herbal dan beberapa tetes minyak.