

Dengan kekayaan rasa dan kandungan proteinnya yang tinggi, ikan Salmon boleh dikatakan Raja di Lautan. Berikut adalah resipi yang sihat lagi menyelerakan untuk seisi keluarga!

### **Salmon Perap Panggang**

#### Bahan-bahan

- 4 filet salmon (4 – 6 auns)
- 2 sudu kecil Serbuk Perasa Herba Top Kick TM
- 1 sudu besar serbuk bawang
- 1 sudu kecil emping lada merah kering (dihancurkan)
- ¼ cawan minyak zaitun
- ¼ cawan perahan lemon segar
- 3 sudu besar cuka putih balsamic
- 2 sudu besar gula pasir
- 4 ulas bawang putih, dicincang
- 2 sudu besar daun bawang dimayang
- 2 sudu besar daun ketumbar (dihiris)

#### Langkah-langkah

- Perapkan filet dengan Serbuk Perasa Herba, serbuk bawang dan emping lada merah. Ketepikan di dalam loyang pembakar.
- Dalam mangkuk kecil, campurkan minyak zaitun, perahan limau, cuka balsamic, gula, bawang putih, daun bawang dan daun ketumbar. Tuangkan campuran ke atas salmon; tutup dan sejukkan selama sekurang-kurangnya 6 jam. Panaskan ketuhar terlebih dahulu dengan suhu 450 darjah F (230 darjah C).
- Susun salmon di atas kertas pemanggang. Masukkan ke dalam ketuhar dan panggang selama 5 minit. Tingkatkan suhu kepada 500 darjah F (260 darjah C), terbalikkan filet dan panggang selama 5 minit lagi.

