

## SOMON NORVEÇ'TEN GELİR



Norveç'in saf ve soğuk sularından gelen somon **en yüksek standartlara** sahiptir.

Norveç Somonu'nu seçmeniz için birçok neden var.

- Norveç Somonu, balıkların sağlıklı bir ortamda yetişmesini sağlarken aynı zamanda doğayı da koruyan bir kontrol sistemine sahip **Norveç balık çiftliklerinde** yetişir.
- Bu özel balık çiftliklerinde yetişen Norveç Somonu, Norveç'in soğuk ve temiz suları sayesinde **saf, taze ve eşsiz** bir lezzete sahip olur.
- İçerisinde omega-3, D vitamini, B12 vitamini, iyot ve antioksidanlar gibi önemli besinleri barındıran **sağlıklı bir proteindir**.
- Üretimden başlayıp mutfağınıza gelene kadar bütün süreç boyunca en **yüksek standartlarda** kalite kontrollerinden geçer.

Bu nedenle tüm Norveç Somonları kendine has bir renge, sağlıklı bir dokuya ve mükemmel bir lezzete sahiptir.



NORVEÇ DENİZ ÜRÜNLERİ  
Strandveien 106 PO Box 6176 0291 Tromsø  
Tel. +47 77 60 33 33

## Hazırlık Rehberi

Somonun tüm dünyada çokça tercih edilmesinin sebeplerinden biri de birçok kültüre ait mutfakta kullanılabilmesidir. Norveç Somonu'nun birbirinden farklı kesiliş tarzlarını keşfedin ve yeni tariflerde kullanmak için ilham alın.

### FILETO



Filetolar hızlı tarifler için idealdir. Tava ya da fırında pişirmek için oldukça uygundur.

### KÜPLER



Küp küp kesim, makarna ve şiş gibi hızlı hazırlanan yemeklerde kullanmak için idealdir.

### KELEBEK



Kelebek kesim tavada pişirmek için uygun bir fileto şeklidir. Fırında pişirildiğinde de lezzetli sonuç verir.

### KIYMA



Lezzetli bir tartar ya da ev yapımı somon burger yapmak istediğinizde çekilmiş Norveç Somonu kullanabilirsiniz.

### KONTRFILE



Kontrfile tarzı kesim hem fırında pişirilen yemekler için hem de sashimi ve carpaccio servis etmek için iyi bir tercihtir.

### ŞASHİMİ



Norveç Somonu'nun lezzetini pişirmeden varmak için sashimi tarzı kesim en pratik yöntemdir.

Daha fazlası için [norvecdenizurunleri.com](http://norvecdenizurunleri.com)

# Norveç Somonu

Sağlık ve lezzet doğasında var.



Norveç'in buz gibi ve tertemiz sularından sofralarınıza gelen lezzet...

[norvecdenizurunleri.com](http://norvecdenizurunleri.com)



SOMON NORVEÇ'TEN GELİR



## Norveç Somonu

Sağlık ve lezzet doğasında var.

**Çeşit çeşit tariflerle hem çok lezzetli hem de çok besleyici. Norveç Somonu'nu sevmeyen olabilir mi?**

Sofranızda **Norveç Somonu**'nun olması, ailenizin sağlıklı ve dengeli beslenmesini desteklemenin en lezzetli yolu. Üstelik öyle farklı kesim teknikleri ve pişirme şekilleri var ki, bütün bir sene somon yiyecek olsanız bile iki kere aynı yemeği pişirmeyebilirsiniz.

Güzel hazırlanmış bir fileto şık bir akşam yemeği için, somon kıymasından yapılmış sağlıklı bir burger ise hızlı bir öğle yemeği için mükemmel seçim olabilir. Konu somon olunca hazırlayabileceğiniz lezzetlerde limit, hayal gücünüz.

Günün her anı sevdiğinizle paylaşabileceğiniz, çeşit çeşit lezzet dolu **Norveç Somonlu tarifler** ve daha fazlası için:

[www.norvecdenizurunleri.com](http://www.norvecdenizurunleri.com)



## Norveç Somonlu Sezar Salata

**Malzemeler:** 4 Kişilik

- 4 porsiyon derisi alınmış fileto Norveç Somonu
- Tuz ve karabiber
- 4 dal maydanoz
- 1 limon
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 adet kıvrık salata
- 2 fincan kruton
- 1 fincan Sezar salata sosu
- Yarım fincan rendelenmiş Parmesan peyniri

**Yapılışı:**

- Somon filetolarını tuz ve karabiber ile baharatlandırın.
- Tavayı ısıtın. 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağını tavaya alın ve tabanını kaplamasını sağlayın.
- Somonları her iki yüzü çıtır hale gelene kadar tavada 3'er, 4'er dakika pişirin.
- Somon pişerken marulu parçalara ayırın ve bir kaseye alın.
- Krutonları ekleyin, Sezar salata sosunu ve parmesan peynirini de ekleyip iyice karıştırın.
- Salatayı dört ayrı kaseye bölüştürün.
- Filetoları salataların üzerine yerleştirin.
- Çeyrek dilim limon, biraz limon kabuğu ve doğranmış maydanoz ile süsleyin.

**Servis Önerisi:**

- Lavaşa sarılı ya da çıtır tortilla içinde sunulabilir.



## Norveç Somonlu Mercimek Salatası

**Malzemeler:** 4 Kişilik

- 400 gr Norveç Somonu fileto
- 1 bardak mercimek
- 1 adet pırasa
- 1 avuç taze yeşillik: fesleğen, maydanoz
- Zeytinyağı
- Üzüm sirkesi
- Tuz ve karabiber

**Yapılışı:**

- Önceki gecedeki ıslattığınız mercimekleri üstünü kaplayacak kadar su dolu bir tencerede bir kaşık zeytinyağı ve az tuz ekleyerek pişene kadar yaklaşık 15 dakika haşlayın.
- Süzüp soğuk su ile durulayın ve soğumaya bırakın.
- Somonu ince ince dilimleyin, tuz ve karabiber ekleyip sıcak bir tavada iki yüzünü pişirin.
- Sosu için her 3 kaşık zeytinyağına 1 kaşık üzüm sirkesi ekleyin ve karıştırın.
- Pırasayı keserek sosa ekleyin.
- Soğuyan mercimeklerinizi sos ile karıştırarak servis tabağına yerleştirin.
- Pişirdiğiniz somonları, ince ince kestiğiniz fesleğen ve maydanozu ekleyerek servis edin.



## Norveç Somonlu Tagliatelle

**Malzemeler:** 4 Kişilik

- 600 gr Norveç Somonu fileto derili
- 280 gr Tagliatelle makarna
- 300 gr ıspanak
- 1 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

**Yapılışı:**

- Somon filetosunu zeytinyağı ile tavada kızartın.
- İspanağı kaynar suda biraz haşlayın. Süzüp bir tavada zeytinyağı ve bir diş sarımsak ile soteleyin.
- Makarnayı haşlayın. Pişmesine çok az kala süzün, ıspanağın içine ekleyip iyice karıştırın.
- Somon filetosunu ıspanaklı makarnanın üzerine yerleştirin ve sıcak servis edin.