CHEF OMAR'S FISH

Ingredients
For fish soup broth:
4 heads of salmon
1 Salmon skin
prawn heads
Black pepper (not crushed)
Dry coriander (not crushed)
1 Laurel leaf
1 dry Lemon
1 fish skin
2 minced garlic cloves
Coriander
Parsley
For fish soup :
1 shredded carrots
2 butter cubes small size
3 cloves of garlic (finely minced)
Chopped fish
Chopped salmon
Chopped prawns
Fresh ginger
A pinch of salt
A pinch of pepper
A little of cooking cream
crushed garlic
1 tablespoon of flour
For fish seasoning :
A pinch of ginger
A pinch of white pepper
Half a teaspoon of onion powder
Half a teaspoon of garlic powder
1/3 teaspoon of cumin
Half a teaspoon dry coriander

Ingredients

A pinch of sweet paprika

One cup of flour

1 teaspoon of salt

For prawns
:

A pinch of smoked paprika

A pinch of salt

A pinch of pepper

A little of oil olive oil

A little of fresh mushrooms

Directions

لتحضير مرق شوربة السمك : اولاً نقوم بتقطيع السلمون (بتشيلوا الجلدة منه وبتقطعوها لقطع صغيرة)، ثم نقوم بتنظيف القريدس (بتسحبوا الخيط الي بكون بنص القريدس) ثم نأتي بوعاء ونضع فيه ماء ونرفع الوعاء على النار ثم نضع رؤوس سمك السلمون ، جلدة السلمون ، رؤوس القريدس ، فلفل اسود حب ، كزبرة حب ، ورقة غار ، ليمونة يابسة ، جلدة السمك ، كزبرة ، بقدونس ، ثوم مفروم ناعم ونتركهم على النار لمدة 45 دقيقة، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونصفي المكونات ونترك المرق جانباً . لتحضير شوربة السمك : أولاً نأتي بوعاء ونضع فيه زبدة ونرفع الوعاء على النار ثم نضع ثوم مفروم ، جزر مبروش ، زنجبيل فريش ، سمك ، سمك سلمون ، سمك قريدس ، رشة ملح ، رشة فلفل ونحرك المكونات مع بعضها، ثم نضع من ماء مرق شوربة السمك ، ملعقة طحين ونحرك المكونات ونتركهم حتى الاستواء، ثم نضع كريمة الطبخ بوعاء اخر (لحتى تتدفى شوي ، كتير مهم تكون كريمة الطبخ بحرارة المكان قبل ما تضيفوها فوق الشوربة أو إنكم تخلوها تسخن شوي)، ومن ثم نضع الكريمة فوق خليط الشوربة (ليش دفينا الكريمة ؟ لحتى ما تبرغل معنا اذا حطيتوا الكريمة باردة على شوربة سخنة بتبرغل معكم) ونتركها لمدة 5 دقائق على النار و بعدها نرفع الشوربة عن النار ونتركها جانباً .

لتتبيلة السمك : اولاً نضع في وعاء زنجبيل ناعم ، فلفل ابيض ، بصل بودرة ، ثوم بودرة ، كمون ، كزبرة ، بابريكا حلوة ، طحين ، ملح ونخلط المكونات مع بعضها، ثم نأتي بقطعة السمك ونضعها في التتبيلة قليلاً (بتلكوا السمك مع التتبيلة)، ثم نقوم بقليهم في الزيت ومن ثم يصبح السمك جاهزاً ويقدم مع الشوربة والقريدس . لتحضير القريدس : اولاً نضع القريدس بصينية الفرن ونضع عليهم رشة بابريكا مدخنة ، ملح ، فلفل ، زيت زيتون ، ونقوم بتحريك القريدس مع البهارات، ثم نضع فطر فرش ثم نضع الصينية بالفرن (بتحطوا السمك بالفرن لتتحمر) وبعدها نخرج الصينية من الفرن وبعدها يصبح القريدس جاهزاً .

C H E F O M A R

Bon Apetit!