

רכיבים:

3 כפות חמאה

2 כפות שמן

800 גרם פילה סלמון חתוך לקוביות קטנות

4 כפות קמח

1 כוס חלב

1 כוס יין לבן

½ כוס שמנת מתוקה

¼ כפית אגוז מוסקט מגורר

100 גרם גבינת מסקרפונה (אפשרי גם גבינת שמנת בטעם טבעי)

מלח, פלפל

**אופן ההכנה:**

1. מחממים מחתבת גדולה ומוסיפים לה את כף חמאה ואת השמן.
2. לאחר שהשמן חם, מוסיפים את קוביות דג הסלמון ומזהיבים אותן על להבה גדולה במשר 2 دقוקות כל צד.
3. מתבליים במלח ופלפל.
4. מוציאים את הדגים ושובכים את השמן.
5. מוחזרים את הדגים למחבת ומווגים עליהם כוס יין לבן. מרתיחים ומבשלים 2 دقוקות ומורידים מהאש.
6. לוקחים סיר ביןוני, ממיסים בו 2 כפות חמאה, מוסיפים את הקמח ומעבבים, עד שנוצרת תערובת אחידה.
7. מוסיפים את החלב, את השמנת המתוקה ואת היין הלבן המבושל וטורפים כארבע دقוקות, עד שנוצר רוטב סמיך.

8. מוסיפים את אגו המוסקט, גבינת המסקרפונה (או גבינת השמנת) ואת הדגים.

9. מורידים מהאש ומערבים עד שהגבינה נמסה לחלואטן.