



## Ana Yemekler

servis 4



### Kumato® Domatesli Romesko Sosunda Fener Balığı

#### Malzemeler

4	adet fener balığı
1/2 kg	kum midyesi
300 g	porcini mantarı (ayı mantarı)
240 ml	balık suyu
	beyaz şarap, zeytinyağı

#### Romesko Sosu

4	Kumato® Domatesi badem, kızarmış ekme kırıntısı, sarımsak, acı kırmızı biber, tuz, karabiber, top biber, tuz
---	--

#### Hazırlanışı

Malzemeleri ince ince kıyıp Kumato® Domatesli Romesko sosunu hazırlayın. Fener balığını geniş bir tencerede kahverengiye dönene kadar kavurun. 2 yemek kaşığı romesko sosunu, midyeleri, beyaz şarabı ve balık suyunu ekleyin.

Sosu çektirin. Mantarları ayrı olarak soteleyip balıkla birlikte servis edin.