



Ψάρι με σάλτσα μουστάρδας-λεμονιού

Καθαρίζουμε και πλένουμε τα ψάρια.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.

Πάνω σε κάθε κομμάτι λαδόκολλας, ρίχνουμε ένα κουταλάκι λάδι κατά μήκος.

Βάζουμε το ψάρι, το γυρίζουμε 1-2 φορές να λαδωθεί και από τις 2 πλευρές και το τυλίγουμε σφιχτά με τη λαδόκολλα. Επαναλαμβάνουμε για όλα τα ψάρια. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 40 λεπτά.

Σάλτσα μουστάρδα-λεμόνι

1 κρόκος αβγού

1 κ. σ. μουστάρδα (προτιμάμε με κόκκους)

1 πρέζα αλάτι (με ρέγουλα, δοκιμάστε το)

χυμός μισού λεμονιού

3/4 φλ. ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Όλα μαζί με ένα μιξεράκι ή στο μούλτι μέσα σε ένα βαζάκι να χτυπηθούν πολύ καλά και να ενσωματωθούν τα υλικά.

Περιχύνουμε πάνω από το ψαράκι μας ή σε βραστά λαχανικά, πάει τέλεια και σε αγκιναρούλες αυτή τη σαλτσούλα και γενικότερα σαλάτες.