

# Bosiljak Poširani losos sa vegan holandskim sosom i brusketi sa pesto sosom

## Poširani losos sa vegan holandskim sosom

### Poširani losos

2 fileta lososa po 250 g  
2 lovorova lista  
3 grančice sveže majčine dušice  
 $\frac{1}{2}$  glavice crnog luka  
3 kašike vinskog sirćeta  
so

### Vegan holandski sos

1 grejpfrut  
8 velikih listova svežeg bosiljka  
 $\frac{3}{4}$  šoljice krema indijskog oraha  
 $\frac{1}{2}$  šoljice ključale vode  
1 kašika limunovog soka  
2 kašičice senfa  
1 kašičica belog luka u prahu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kurkume  
prstohvat suve paprike

## Poširani losos sa vegan holandskim sosom

### Pesto sos

50 g pinjola  
veza bosiljka  
2 kašike nutritivnog kvasca  
150 ml maslinovog ulja  
2 čena belog luka  
sok  $\frac{1}{2}$  limuna  
so

### Bruskete

1 baget  
100 g tofu sira  
100 g čeri paradajza  
so

## Način pripreme

Tostirati pinjole na malom tiganju na laganoj vatri 3-4 minuta dok ne porumene. U blender umešati svež bosiljak, beli luk, so, nutritivni kvasac, limunov sok, maslinovo ulje i pinjole i izblendati.

Početi pripremu sa pravljenjem holandskog sosa. U jednu posudu spojiti krem od indijskog oraha, limunov sok, senf, beli luk u prahu, kurkumu, suhu papriku i ključalu vodu po potrebi da se dobije željena gustina. U holandski sos dodati seckan bosiljak i sok od jednog iscedenog grejpfruta.

U dublji tiganj ili šerpu sipati 1 litar vode i dovesti do ključanja. Kada provri dodati so, vinsko sirće, luk isečen na rebarca, majčinu dušicu i lovorov list. Kuvati 2 minuta i ubaciti filete lososa i poširati ih 6-7 minuta.

Dok se losos pošira pripremiti bruskete. Pečene bruskete premazati posnim pesto sosom, poređati tofu sir isečen na trougliće i isečen čeri paradajz i posoliti.

Kada losos bude gotov izvaditi ga na tanjir sa ubrusom da se ocedi. Na tanjir za serviranje staviti pesto sos i holandski sos, dodati poširanog lososa i ukrasiti segmentima grejpa i svežim listovima bosiljka. Servirati lososa uz bruskete.

