



Recipe : Grilled Sea Bass, Chickpeas Mousseline لقر مشوي مع هريسة الحمص  
Category: Main Course  
Prepared by: Chef Elie Akiki

<u>For the Grilled Sea Bass</u> لقر المشوي	<u>Qty</u> الكمية
• Sea Bass Filet فيليه لقر	4 Pcs قطع
• Sesame Oil زيت السمسم	2 Tbsp ملعقة كبيرة
• Sesame Seeds سمسم	1 Tbsp ملعقة كبيرة
<u>For the Chickpea Mousseline</u> لهريسة الحمص	
• Chickpeas حمص حبّ	2 Cups كوب
• Butter زبدة	3 Tbsp ملعقة كبيرة
• Fresh Cream كريمة طازجة	0.25 Cup كوب
• Dehydrated Stock مرقة	1 Tsp ملعقة صغيرة
• Sesame Oil زيت السمسم	2 Tbsp ملعقة كبيرة
• Salt ملح	To Taste حسب الذوق
• Pepper بهار	To Taste حسب الذوق
<u>For the Side Salad</u> لسلطة	
• Mesclun الأعشاب المختلطة	2 Cups كوب
• Carrots جزر	1 Pc قطعة
• Walnut Vinegar خل الجوز	3 Tbsp ملعقة كبيرة
• Sesame Oil زيت السمسم	2.5 Tbsp ملعقة كبيرة
• Salt ملح	To Taste حسب الذوق
• Pepper بهار	To Taste حسب الذوق