



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A majonézhez

300 g	Lazacfilé
200 ml	Tej
60 g	Liszt
1	Tojás
1	Marék rukkola
25 ml	Növényi olaj és egy kevés a serpenyőbe
2 ek.	♦ Bazsalikom, morzsolt
0.5 tk.	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, őrölt

A majonézhez

1	Tojás
1 db	Lime
200 ml	Növényi olaj
1 ek.	Mustár
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A tálaláshoz

Friss bazsalikom
Zöldfűszeres olaj
Csírák

Bazsalikomos palacsinta lazaccal és zöldcitromos majonézzel

⌚ 40–60 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Turmixoljuk simára a rukkolát és a bazsalikomot a tejjel, majd szűrjük át egy táliba. Keverjük hozzá a tojást és a növényi olajat. Egy keverőtálban keverjük el a lisztet és a sót, majd fokozatosan adjuk hozzá a tejes keveréket, amíg sima tésztát kapunk. Fedjük le, és hagyjuk állni.
- 2 A majonéz elkészítése: Verjük fel a tojást. Keverjük el egy lime levét a tojással, az olajjal, a mustárral és a sóval, amíg majonéz állagú krémet kapunk. Tegyük a majonézt hűtőszekrénybe.
- 3 Vágjuk a lazacfilét 1 cm-es csíkokra. Hevítsük fel az olajat egy serpenyőben, és pirítsuk meg a lazacot annyira, hogy a belseje még kissé áttetsző maradjon.
- 4 Közben hevítsünk fel egy serpenyőt, és kenjük meg olajjal. Oszlassunk el egyenletesen 60–80 ml masszát a serpenyőben, és süssük 1–2 percig. Fordítsuk meg, és 30 másodperc alatt süssük készre. Addig ismételtjük, amíg az összes massa elfogy.
- 5 Tegyük a palacsintát tányérra, rendezzük el rajta a lazacot, hajtsuk félbe, majd locsoljuk meg a majonézzel.
- 6 Szórjuk meg ízlés szerint frissen őrölt Kotányi sóval és borssal.
- 7 Tálaljuk friss bazsalikonnal, zöldfűszeres olajjal és csírákkal.

