



Bazsalikomos palacsinta lazaccal és lime-os majonézzel

⌚ 40–60 Perc 

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Lazacfilé
200 ml	Tej
60 g	Liszt
1 db	Tojás
1 marék	Rukkola
25 ml	Étolaj (és egy kevés a sütéshez)
2 ek	♦ Bazsalikom, morzsolt
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, őrölt

A majonézhez

1 db	Tojás
1 db	Lime
200 ml	Étolaj
1 ek	Mustár
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A tálaláshoz

Friss bazsalikom
Fűszerolaj
Csírák

- 1 A rukkolát és a bazsalikomot egy aprítóban daráld finomra, majd keverd hozzá a tejet. Ha csomós maradt, szűrd át. Keverd bele a tojást és az étolajat. Keverd össze a lisztet és a sót egy másik keverőtálban, majd fokozatosan add hozzá a tejes keveréket, amíg sima tésztát nem kapsz. Fedd le és hagyd pihenni.
- 2 A majonéz elkészítése: a tojássárgájához add hozzá a mustárt, és alaposan keverd el. Most jöhet az olaj, amit lassan csurgatva adj a tojásos elegyhez. Ez azért fontos, mert különben kicsapódhat a tojás. Amikor már szép fényes masszává áll össze, akkor ízesítheted a többi hozzávalóval. Végül hagyd pihenni.
- 3 A lazacfilét vágd 1 cm vastag csíkokra. Hevítsd fel az olajat egy serpenyőben, és süsd meg a lazacot úgy, hogy belül még kissé áttetsző maradjon.
- 4 Közben melegíts fel egy újabb serpenyőt, és kend ki az olajjal. Önts a serpenyőbe 60-80 ml-t a keverékből, és süsd 1-2 percig. Fordítsd meg, és süsd még kb. 30 másodpercig, amíg kész nem lesz. Ismételd meg ezt a folyamatot, amíg el nem fogy a tészta.
- 5 Tedd a palacsintákat tányérokra, rendezd rá a lazacot, hajtsd össze, és locsold meg a majonézzel.
- 6 Ízlés szerint Kotányi sóval és borssal fűszerezd.
- 7 Tálald friss bazsalikonnal, fűszerolajjal és csírákkal.

