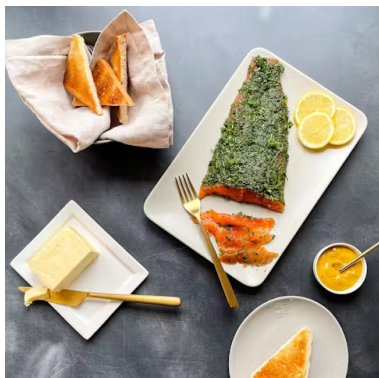




Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Vadlázacfilé bőrrel
3 ek.	Gin
40 g	♦ Himalája só
60 g	Kristálycukor
1 db	Citrom
1 csokor	Friss kapor
1 csokor	Friss metélőhagyma
3 ek.	Olívaolaj
1 ek.	♦ Provence fűszerkeverék

Ginben pácolt lazac zöldfűszerekkel

⌚ 30—45 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 A lazacot alaposan mossuk meg, töröljük szárazra, majd bátran dörzsöljük be ginnel. Helyezzük frissentartó fóliára a lazacfilét. Keverjük össze a Himalája sót és a cukrot. Reszeljük le a citrom héját és keverjük hozzá a só-cukor keverékhez.
- 2 Szórjuk a keveréket a halra és dörzsöljük be vele. Vágjuk apróra a kapor és a metélőhagyma felét, keverjük össze fél teáskanál Provence fűszerkeverékkel, majd szórjuk a halra. Légmentesen csavarjuk be a halat a fóliába és helyezzük hűtőszekrénybe 36-48 órára.
- 3 Az idő elteltével csomagoljuk ki a halat, öblítsük le, töröljük szárazra és húzzuk le a bőrét. Kenjük be olívaolajjal.
- 4 Aprítsuk finomra a metélőhagyma és a kapor másik felét, keverjük el fél teáskanál Provence fűszerkeverékkel és simítsuk a halra.
- 5 A kész halat vágjuk vékony szeletekre és tálaljuk mustáros-kapros mártással, valamint pirítóssal.

