



Сьомга на скара с аспержи

⌚ 20–25 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Филе от сьомга (ок. 450 g)
300 g	Аспержи
20 ml	Зехтин
1 бр.	Лимон
½ с.л.	♦ BBQ Пушено
½ ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол

- 1 Попийте влагата на филетата от сьомга с кухненска хартия и ги намажете с половината зехтин. Втрийте микса за BBQ Пушено Kotányi от двете страни на филетата.
- 2 Подрежете твърдите крайчета на аспержите. Намажете ги с останалия зехтин и овкусете с микса 5 Билки Провансал Kotányi и чесън на гранули.
- 3 Пригответе сьомгата на скара – около 3–5 минути от двете страни, в зависимост от дебелината на филетата. Пригответе и аспержите на скарата за няколко минути, като ги обръщате периодично – накрая трябва да са все още хрупкави, но с желания барбекю загар.
- 4 Изстискайте малко лимонов сок върху сьомгата и аспержите преди да ги поднесете и се насладете. Подсолете с морска сол при необходимост.

