



Grillezett lazacfilé, mustáros kapribogyós burgonyasalátával

🕒 35–40 Perc 

Elkészítés

- 1 A burgonyákat apró kockákra vágjuk, majd sós vízben kb. 15–20 perc alatt puhára főzzük, majd leszűrjük, és hagyjuk kicsit hűlni.
- 2 Az öntet hozzávalóit egy tálban összekeverjük, ráöntjük a burgonyára, és óvatosan átforgatjuk.
- 3 A lazacot sóval, borssal és paprikával fűszerezzük. Grillen bőrös felével lefelé kb. 4 percig sütjük, majd megfordítjuk, és további 3–4 percig készre sütjük.

TIPP: Air-fryerben is kiválóan elkészíthető!

- 4 Tálaláskor a grillezett lazacot a burgonyasalátával kínáljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 szelet	Lazacfilé
0.5 tk	♦ Paprika, édes
0.5 tk	♦ Himalája só
0.25 tk	♦ Feketebors, őrölt
1 kg	Burgonya

Az öntethez:

30 g	Kapribogyó
0.5	Lilahagyma
2 ek	Dijon-i mustár
1 ek	♦ Kapor, szeletelt
2 ek	Borecet
4 ek	Olívaolaj
1 tk	Méz
	Só és bors ízlés szerint

