Grillezett lazac, spárgával

25–30 Perc

Elkészítés

1. A lazacfiléket papírtörlővel szárazra töröljük, majd az olívaolaj felével bekenjük a húst. Mindkét oldalukat megszórjuk a Kotányi Grill halak fűszerkeverékkel.
2. A spárgáról letörjük a fás végeket. Megkenjük őket a maradék olívaolajjal, majd megszórjuk a Kotányi Grill Zöldség fűszerkeverékkel.
3. Előmelegítjük a grillt (lehet szabadtéri, elektromos vagy grillserpenyő) közepesen magas hőfokra. A lazacot bőrös oldalával lefelé tesszük rá, és kb. 5 percig sütjük, amíg a bőr ropogósra sül és könnyen leválik. Megfordítjuk, és további 3–5 percig grillezzük a filé vastagságától függően.
4. A spárgát is a grillre tesszük, és néhány perc alatt megsütjük, közben többször megforgatjuk, amíg enyhén megpirul, de még roppanós marad. Azonnal tálaljuk friss citromlével meglocsolva.

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

450 g	Bőrös lazacfilé (2 szelet)
300 g	Vastag zöld spárga
0.5 ek	Grill Halak fűszerkeverék
0.5 ek	Grill zöldség fűszerkeverék
20 ml	Olívaolaj
	Citrom a tálaláshoz