



## Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

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

# Grillezett lazac, spárgával

🕒 25—30 Perc 🍷🍷🍷

## Elkészítés

- 1 A lazacfilét 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.

