



Lazac lime-os fűszervajjal, kapribogyós sütőben sült zöldségágyon

⌚ 60—70 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 db	Lazacfilé, egyenként 180 g-os
1 db	Répa
1 db	Sárga karórépa
2 db	Főtt burgonya
1 db	Kaliforniai paprika, piros
2 db	Lila hagyma
2 ek.	Kapribogyó
3 ek.	Olívaolaj
1 ek.	♦ Rozmaring, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A lime-os fűszervajhoz

125 g	Vaj (szobahőmérsékletű)
2 tk.	Limelé
1 ek.	♦ Kapor, szeletelt
1 tk.	♦ Fokhagyma granulátum
0.5 tk.	♦ Birdseye Chili
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

- 1 Tisztítsuk meg és hámozzuk meg a zöldségeket és vágjuk csíkokra (kb. 5 x 5 mm) Hámozzuk meg a burgonyát, majd vágjuk hasábokba.
- 2 Tűzálló edényben keverjük össze a felaprított zöldségeket az olajjal és a kapribogyóval. Fűszerezzük Kotányi fűszerekkel és sóval ízlés szerint.
- 3 Töljük sütőbe 170 °C-on 30 percre. Közben néha keverjük meg a zöldségeket.
- 4 Sózzuk meg a lazacfilét és rövid ideig pirítsuk le a bőrös oldalát a serpenyőben.
- 5 Helyezzük a halat a sütőben lévő zöldségekre és süssük további 10 percre.
- 6 Egy edényben habverővel vagy konyhai robotgéppel habosítsuk fel az olvadt vaját. Adjuk hozzá a Kotányi fűszernövényeket és a limelét és verjük tovább. Végül fűszerezzük Kotányi tengeri sóval.
- 7 Közvetlenül tálalás előtt tegyünk egy kanál fűszervaját a halfilére vagy a zöldségekre.

