

# Lazac papírcsomagban, gyökérzöldségekkel

30—40 Perc

## Elkészítés

1. Rögtön az elején négy egyforma méretű téglalapot vágunk ki két sütőpapírlapból. Ezeket tegyük félre, mert később szükség lesz rájuk a lazachoz.
2. Megmossuk és meghámozzuk a zöldségeket, majd vékony csíkokra (julienne) vágjuk őket. A zöldségeknek ekkor körülbelül gyufaszál vastagságúnak kell lenniük. Ezután bepácoljuk a zöldségeket kaporral, citromfűvel, sóval, olívaolajjal és citromlével.
3. A lazac mellé köretként főtt burgonyát kínálunk. Ehhez megmossuk és meghámozzuk a burgonyát, majd sós vízben megfőzzük. Ha megfőtt, leszűrjük.
4. Amíg a burgonya fő, megsózzuk a lazacfiléket, és az előre kivágott sütőpapírra helyezzük őket. A lazac tetejére tesszük a zöldségeket, és kis csomagokat készítünk belőle úgy, hogy sütés közben ne nyíljanak szét.
5. A 170°C-ra előmelegített sütőben 20 percig sütjük a csomagokat. Ezután a kész lazacos-zöldséges csomagot a főtt burgonyával együtt elrendezzük, és tálaljuk.

## Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 4 db | Lazacfilé bőrrel (kb. 160 g fejenként) |
| 4 ek | Olívaolaj |
| 2 ek | Citromlé |
| 1 tk | Tengeri só, durva szemű |
| 2 tk | Kapor, szeletelt |
| 1 tk | Citromfű |
| 1 csipet | Feketebors, egész |

A gyökérzöldségekhez:

| | |
|---|---|
| 1 db | Répa |
| 1 db | Cékla, sárga |
| 0.5 db | Zellergumó |
| 600 g | Burgonya |