



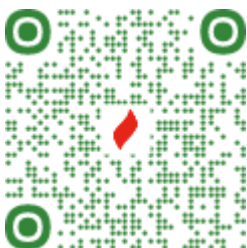
## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 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     |



# 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 lazacfilét, 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.