



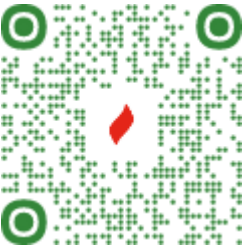
Összetevők 4 fő részére

♦ = 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 pinch	♦ 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.