



# Lazac steak burgonyahasábokkal és grillezett paradicsommal

🕒 30–40 Perc 🍷🍷🍷

## Elkészítés

- 1 A sütőt melegítsük elő 200 °C-ra.
- 2 A burgonyákat alaposan mossuk meg és azonos méretű hasábokra vágjuk fel. Egy tálban 4 EK olívaolajjal és a Klasszikus sültkrumpli fűszerkeverékkel keverjük el. Egy sütőpapírral kibélelt tepsire helyezük el a burgonyákat, úgy hogy azok ne érintkezzenek. 25 percig süssük a sütőben, majd 10 perc után fordítsuk meg őket.
- 3 A halat hideg vízzel mossuk meg és konyhai papírtörülővel töröljük szárazra. A Kotányi Halak fűszerkeveréket és a napraforgóolajat keverük jól el és ezzel kenjük be a lazac steakeket.
- 4 A paradicsomokat mossuk meg és vágjuk félbe. Kevés olívaolajjal kenjük meg, sózzuk és borsozzuk.
- 5 A lazac steakek mindkét oldalát 5-5 percig süssük, majd a paradicsomokat is grillezzük addig, amíg elkezdenek pirulni.
- 6 A lazac steakeket ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és kevés citromlével csepegtessük meg. A burgonyával és a grillezett paradicsommal tálaljuk.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 db	Lazac steak (kb. 200 g/darab)
800 g	Burgonya
4 EK	Olívaolaj
4 EK	Napraforgóolaj
4 db	Fürtös paradicsom
1 db	Citrom
4 TK	♦ Halak fűszerkeverék
3 EK	♦ Klasszikus sültkrumpli fűszersó

