



Lazacpisztráng papírban sütve, grillezett paradicsommal

🕒 55—65 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Keverjük össze a Kotányi Halak fűszerkeveréket, a szárított paradicsomokat, a földimogyorót, a citromhéjat, az újhagymát és az olívaolajat.
- 2 Kenjük be a sütőpapírt egy kevés olajjal, és fektessük rá a halat a bőrével lefelé.
- 3 Fűszerezzük meg a filét a Kotányi Halak fűszerkeverékkel, ízlés szerint sózzuk, és borítsuk be a paradicsomos-földimogyorós keverékkel. Ezután tegyünk egy diónyi vajat mindegyikre.
- 4 Hajtsuk be a sütőpapírt, formáljunk csomagokat, és rögzítsük egy fa ruhacsipesszel.
- 5 A sült paradicsomos paradicsomszósához öntsük egy tálba a paradicsomszószt, és fűszerezzük meg Kotányi Toscana fűszerkeverékkel, bazsalikommal, fokhagymával és tengeri sóval.
- 6 Ezután öntsünk bőséges mennyiségű olívaolajat egy sütőedénybe. Adjuk hozzá a koktélpáradicsomokat, és néhány percig pirítsuk őket direkt hő felett. Ezután öntsük bele a paradicsomszószt, és keverjük el a koktélpáradicsomokkal.
- 7 Az elkészített halbatyukat helyezzük egy kisméretű sütőlapra, és grillezzük indirekt hő felett, zárt grillsütőben, 200 °C-on, 15 percig.
- 8 Tálaljuk a paradicsomszószt kis tálkákban, és helyezzük egy tányérra a pisztrángtyukkal. A halfilét közvetlenül a papírból fogyasszuk.

TIPP: A pisztrángot helyettesíthetjük tisztított garnélarákkal vagy más tenger gyümölcseivel.

Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

4 db	Lazacpisztrángfilé, 120 g
2 ek.	Finomra vágott szárított paradicsom
2 ek.	Apróra vágott földimogyoró
1 ek.	Finomra vágott újhagyma
4 ek.	Olívaolaj
4 tk.	Vaj
2 ek.	🔥 Halak fűszerkeverék
0.5 tk.	🔥 Citromhéj, reszelt

A sült paradicsomos paradicsomszósához

500 g	Koktélpáradicsom
200 ml	Paradicsomszószt
2 tk.	🔥 Toscana fűszerkeverék
1 tk.	🔥 Fokhagyma granulátum
1 tk.	🔥 Bazsalikom, morzsolt
1 csipet	🔥 Tengeri só, durva szemű
	Olívaolaj

