



Запечений лосось із коренеплодами

🕒 30—40 хв 🍴🍴🍴

Приготування

Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

4 pcs	Філе лосося зі шкірою (прибл. по 160 г кожне)
4 ст.л.	Оливкової олії
2 ст.л.	Лимонного соку
1 ч.л.	♦ Сіль морська йодована
2 ч.л.	Кропу подрібненого
1 ч.л.	Лемонграсу подрібненого
1 pinch	♦ Чорний перець горошок

Для коренеплодів:

1	Морква
1	Жовтий буряк
0.5 шт.	Кореня селери
600 г	Картоплі

- 1 На початку з двох аркушів паперу для випікання вирізати чотири однакові прямокутники. Відкласти їх убік — вони знадобляться пізніше для лосося.
- 2 Далі вимити та очистити овочі, після чого нарізати їх тонкою соломкою (жульєн), товщиною приблизно з сірник. Замаринувати нарізані овочі з кропом, лемонграсом, сіллю, оливковою олією та лимонним соком.
- 3 Як гарнір до лосося приготувати відварну картоплю. Для цього вимити та очистити картоплю, потім зварити її в підсоленій воді. Коли вона стане м'якою, злити зайву воду через друшляк.
- 4 Поки вариться картопля, посолити філе лосося та викласти кожне на підготовлений прямокутник паперу для випікання. Зверху викласти овочі, сформувати пакунок і зав'язати кулінарною стрічкою або шпагатом, щоб під час запікання він не розпався.
- 5 Розігріти духовку до 170 °C і запікати пакунки приблизно 20 хвилин. Потім викласти готовий лосось з овочами разом із відварною картоплею та подати до столу.

