

Запечений лосось із коренеплодами

30—40 хв

Приготування

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.

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