

Somon suculent la grătar cu cartofi wedges

30—40 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 bucată	Felii de somon (aproximativ 200 g)
800 g	Cartofi, ceroși
4 lingură	Ulei de măsline
4 lingură	Ulei de floarea soarelui
4 bucată	Roșii, în ciorchine
1 bucată	Lămâie
4 linguriță	Grill pește amestec de asezonare
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 200 °C (392 °F), folosind setarea de ventilare.
2. Spală cartofii foarte bine și taie-i în felii mari și de dimensiuni egale. Marinează-le într-un bol în 4 linguri de ulei de măsline și apoi asezonează cu sare și piper. Pune hârtie de copt pe tavă. Asigură-te că feliile de cartof nu se ating! Lasă-le la cuptor aproximativ 25 minute, întorcându-le după 10 minute.
3. Clătește carnea de somon cu apă rece și usucă prin tamponare cu un prosop de hârtie. Prepară marinata combinând amestec de asezonare Kotányi Grill Pește și ulei de floarea soarelui, apoi unge carnea de somon cu această compoziție.
4. Spală roșiile ciorchine și taie-le în două. Stropește-le cu puțin ulei de măsline și apoi asezonează cu sare și piper.
5. Prepară somonul la grătar timp de aproximativ 5 minute pe fiecare parte. Prepară la grătar și roșiile tăiate în două până când sunt călite bine.
6. Asezonează somonul la grătar după gust cu sare, piper și presară zeamă de lămâie. Așază pe farfurie alături de cartofii wedges și roșiile la grătar și servește.