



Somon succulent la grătar cu cartofi wedges

🕒 30–40 Min. 

Pregătire

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

- 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 azonează cu sare și piper. Pune hârtie de copt pe tavă. Asigură-te că felile 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 azoneare 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. Stropște-le cu puțin ulei de măsline și apoi azonează 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 Azonează 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.

