

Somon la grătar cu salată de cartofi

— Min.

Pregătire

1. Fierbe cartofii în apă cu sare timp de 15–20 de minute, până devin fragezi. Scurge-i și lasă-i să se răcească ușor.
2. Amestecă toate ingredientele pentru dressing într-un bol și toarnă peste cartofi.
3. Asezonează somonul cu sare, piper și boia. Gătește-l pe grătar cu pielea în jos timp de 4 minute, apoi întoarce-l și mai gătește încă 3–4 minute.
4. Servește somonul la grătar alături de salata de cartofi.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

30 g	Capere, scurse
0.5	Ceapă roșie, tocată fin
2 linguri	Muștar Dijon
1 linguriță	Mărar tocat
2 linguri	Oțet de vin
4 linguri	Ulei de măsline
1 linguriță	Miere
	Sare și piper, după gust