

# Somon la grătar cu sparanghel

— Min.

## Pregătire

1. Tamponează fileurile de somon cu un prosop de hârtie și unge-le cu jumătate din uleiul de măsline. Condimentează-le pe ambele părți cu amestecul de grătar de la Kotányi.
2. Îndepărtează capetele lemnoase ale sparanghelului. Unge-le cu uleiul de măsline rămas și condimentează-le cu amestecul de grătar de la Kotányi.
3. Încinge un grătar (exterior, electric sau tigaie grill) la temperatură medie-ridicată. Așază somonul cu pielea în jos și frige-l timp de aproximativ 5 minute, până ce pielea devine crocantă și se desprinde ușor. Întoarce fileurile și mai frige-le 3–5 minute, în funcție de grosime.
4. Adaugă sparanghelul pe grătar și frige-l câteva minute, întorcându-l ocazional, până ce se rumenește ușor, dar rămâne crocant. Servește imediat cu puțin suc proaspăt de lămâie.

## Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 450 g | Fileuri de somon cu piele (2 bucăți) |
| 300 g | Sparanghel |
| 0.5 lingură | Grill grătar amestec de asezonare |
| 20 ml | Ulei de măsline |
| | Lămâie, pentru servit |