



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 mediu-ridică. 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 Aduagă 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 aseasonare
20 ml	Ulei de măsline
	Lămâie, pentru servit

