



Lazac nyárson



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

60 dkg lazacfilé
4 evőkanál olaj
1 ek teriyaki szósz
1 kávéskanál oregánó
1 kk koriander

1 kk őrölt citromfű
1 kk szecsuáni bors
½ kk só
1 db póréhagyma
200 ml főzőtejszín

5 dkg vaj
2 db nagyobb édesburgonya
2 db burgonya
10 dkg vaj
1 tojás

1 kk só
½ kk őrölt szerecsendió
½ kk őrölt bors
4 – 5 ek liszt / rizsliszt
1 ek olaj

Elkészítés:



A fűszereket megőröljük, és egy tálban összekeverjük az olajjal, teriyaki szósszal.



A lazacot a bőre nélkül felkockázzuk, és jó alaposan elkeverjük rajta a pácot, visszarakjuk a hűtőbe.



Meghámozott és felkockázott burgonyákat sós vízben egészen puhára főzzük. Leszűrjük és összetörjük a vajjal együtt. Belekeverjük a tojás sárgáját, őrölt borsot, őrölt szerecsendőt és a lisztet. Kb. 10 percre állni hagyjuk.



A póréhagymát felkarikázzuk, és az olvasztott vajban megpároljuk, majd hozzáöntjük a főzőtejszínt, és összefőzzük.



Egy tepsit kibélelünk sütőpapírral, kicsit beolajozzuk, és kupacokat halmozunk a krumpli masszából, megolajozzuk a tetejét, és 230 C-os előmelegített sütőben 15 perc alatt megsütjük.



A lazacot felszúrjuk a fa nyársakra és forró serpenyőben oldalanként 1 – 1,5 perc alatt körbe sütjük.



50 perc

Nem megszokott módja a nemes lazacot nyárson látni, azonban így fantasztikusan érvényesülnek a pác ízei. Belül krémesen puha és lágy lesz, és azonnal elolvad a szádban.

A finoman zamatos hagymaszósz nagyon jól illek a körethez és a lazachoz.

Könnyű és finom vacsorád lesz.