Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés: **25 perc**

Havas Dóra

ANANÁSZOS-MANGÓS CSILISZÓSZ LAZACANYÁRSSAL

Ez költemény nem csak arra újabb bizonyíték, hogy a lazac sütve is egy igazán szaftos, ízletes fogás, de arra is, hogy ha a sós és az édes találkozásáról beszélünk, akkor van jóval izgalmasabb dimenzió is a sertéssült-meggyszósz találkozásánál. Ha valami egészen különleges, de mégis viszonylag gyors és egyszerű vacsorával szeretnéd meglepni az otthoniakat egy borongós hétköznap estén, akkor ezt a receptet neked tettük ide.

HOZZÁVALÓK

20 dkg cukor
15 dkg mangó
15 dkg ananász
1,5 dl almaecet
Néhány gerezd fokhagyma meghámozva és felaprítva
1-2 evőkanál chili pehely
1 evőkanál sűrített paradicsom
1 csipet só
2 evőkanál kukoricakeményítő
4 evőkanál hideg víz
60 dkg lazacfilé
1 db lime
2 evőkanál olívaolaj
Néhány pálcika a nyársakhoz
3 evőkanál olvasztott vaj

ALLERGÉNEK

laktóz, csili

1. A mangót és az ananászt meghámozzuk, a gyümölcsök húsát botmixerrel pürésítjük.

2. Egy lábasba tesszük a cukrot, a gyümölcspépet, az ecetet és a sót. Felforraljuk.

3. Hozzáadjuk a csilit, a paradicsomot és a finomra aprított fokhagymát. További 5 percig forraljuk, majd alacsonyra vesszük a lángot.

A keményítőt kikeverjük a vízzel és folyamatos kevergetés mellett a lábasba

4 csorgatjuk. Sűrűsödésig főzzük.

5 Sterilizált üvegbe töltjük, hagyjuk lassan kihűlni és a hűtőben tároljuk.

6 A páchoz kikeverjük a vajat a lime levével és finomra reszelt héjával, valamint a sóval.

7 A lazacot falatnyi daraokra vágjuk, nyársra húzzuk. Meglocsoljuk a páclével, és serpenyőben, kevés olívaolajon oldalanként egy-másfél perc alatt kisütjük.

8 A csiliszósszal kínáljuk.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan