



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **25 perc**



**Havas Dóra**

## ANANÁSZOS-MANGÓS CSILISZŐSZ LAZACANYÁRSSAL

Ez költemény nem csak arra újabb bizonyíték, hogy a lazac sültve 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 hétköznapi 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 gyümölcspepet, az ecetet és a sót. Felforraljuk.



3

Hozzáadjuk a csilit, a paradicsomot és a finomra aprított fokhagymát. További 5 perccig 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 daracokra 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](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

