



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **10 perc**



Répási Eszter



NYÁRSONSÜLT LAZAC GYÖMBÉRREL

Egy eredeti recept hétvégére pácolt lazaccal. Köretként kókusztejes rizst adhat hozzá.

HOZZÁVALÓK

40 dkg lazacfilé
1 gerezd fokhagyma
1 db 2 cm-es (20 g)

friss gyömbér
3 ek szójaszósz
2 ek olívaolaj

1 evőkanál
Worcestershire szósz
izlés szerint Őrölt bors
8 db nagy fanyárs

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózmentes
Tojásmentes

- 1** Hámozza meg a lazacfilét, és távolítsa el a szálkákat. Vágja kockára.
- 2** Készítse el a páclét úgy, hogy egy tálban összekeveri a meghámozott, felvágott fokhagymát, a meghámozott, felvágott gyömbért, a szójaszószot, az olajat, a Worcestershire szószot és a frissen őrölt borsot (nem szükséges megsózni, a szójaszószban van elég).
- 3** Tegye bele a lazackockákat, fedje be fóliával, és hagyja állni két órán át.
- 4** Melegítse elő a sütőt 200°C-ra.
- 5** Ossa négy egyenlő részre a lazackockákat, és minden adagot helyezzen 2-2 fanyársra (azaz mindenkinek kettő jut).
- 6** Tegye a lazacnyársakat sütőlapra, és öntse rá a maradék páclét.
- 7** Süsse körülbelül tíz percig.
- 8** Szolgálja fel forrón a nyársakat.



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

