

Papírbatyuban sült lazac zöldségekkel

Hozzávalók: 4 szelet lazac, 1 csipetnyi citromos bors, 1 csokor friss kakukkfű, *(ezeket az élelmiszereket a földszinti Svéd finomságok boltjában megvásárolhatod)* 2 db cukkini, 1 db angol zeller, 3 szál sárgarépa, 1 db póré, 10 dkg vaj, só, darált bors, 1 db citrom.



Szórjuk meg a halat citromos borssal, és kakukkfűvel, majd enyhén sózzuk meg. A zöldségeket alaposan mossuk meg, majd vágjuk nagyon vékony hosszú darabokra (metéltre). Tépünk le 4 db ívet a sütőpapírból, és mindegyikre tegyük a felmetélt zöldségekből. Helyezzük rá a halfilét, és mindegyik tetejére egy-egy diónyi vajat. A papírt tekerjük széleitől befelé, mintha fel akarnánk göngyölni, addig, míg egy csónak alakot nem formázunk. Így a papír egy peremet fog képezni a hal körül. Nem kell hogy teljesen befedje, a teteje szabadon maradhat. Tegyük a becsomagolt halat tepsire, és forró sütőben, kb 20-25 percig süssük. Tálalhatjuk a papírral együtt a tányérra, egy-egy cikk citrommal dekoráljuk.

Köretnek készíthetünk hozzá rozmaringos sült körtét.

Hozzávalók: 6-8 db körte, 3 szál rozmaring, 4 evőkanál olívaolaj, fekete bors, 2-3 kanál piros áfonya lekvár.

A körtét vágjuk kétfelé, majd magházát teáskanál segítségével vágjuk ki. Tegyük egy sütőpapírral borított tepsire, csorgassuk meg olívaolajjal, daráljunk rá feketeborsot, kenjük meg a lekvárral és tépkedjük rá a rozmaring levelét. Ha nincs friss rozmaringunk, használhatunk morzsolt, szárított fűszert is. Tegyük előmelegített sütőbe, és 180 fokon süssük 25 percig. Akkor a legfinomabb, mikor a körtékben lévő cukor karamellszínűre pirul. Ezzel a finomsággal köríthetjük a grillezett pecsényéinket, halainkat, de finom kiegészítő sajtok mellé is.

