

Piros áfonyával grillezett lazacderék, petrezselyempürével

Hozzávalók: 5 szelet lazacfilé, 2 evőkanál piros áfonyalekvár, 3 evőkanál piros áfonya ecet, (ezeket a hozzávalókat a Svéd Finomságok Boltjában megvásárolhatod), 1 evőkanál magos mustár, 3 evőkanál olívaolaj, só, darált bors.

Körethez: 1 kg petrezselyem gyökér, 2 evőkanál vaj, só.



Kanalazzuk a lekvárt, ecetet és a mustárt egy tálba. Daráljunk rá borsot és sózzuk meg. keverjük jól össze, majd hígítsuk fel kevéske vízzel.

A lazacszeleteket helyezzük egymás mellé egy tepsire, majd csorgassuk meg a felületét az öntettel. Tegyük forró körülbelül 160-170 fokos sütőbe, és süssük 10-15 percen keresztül.

A körethez hámozzuk meg a gyökeret, aprítsuk falatnyi darabokra, majd tegyük egy fazékba. Ízesítsük sóval, öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje, és főzzük puhára. A megpuhult gyökeret szűrjük le, a főzőlevéből tegyünk félre egy keveset, tegyük hozzá a vaját, majd kézi mixer segítségével pürésítsük.

Tálaljuk nagy tányérra az elkészült lazacot, kanalazzunk mellé a gyökérpüréből. A maradék piros áfonyás öntettel csorgassuk meg, mellé zöldcitromszeletet kínáljunk.

