

Majonézes, olajbogyókrémes sült lazac



Hozzávalók:

12 dkg kimagozott fekete olajbogyó, 3 gerezd fokhagyma, 6 dkg reszelt parmezánsajt, 10 evőkanál olívaolaj, 6 evőkanál majonéz, 30 dkg bőr nélküli lazacfilé, 1 evőkanál friss bazsalikomlevél, 1-1 ágacska friss vagy 1-1 mokkáskanál szárított kakukkfű, citromfű és turbolya, 1 kis csokor petrezselyem

1. Elsőként a fekete olajbogyókrémet, az úgynevezett taponádót készítjük el. Ehhez az olajbogyót 2 gerezd fokhagymával merülőmixerrel összetörjük, majd a parmezánnal és a fele olívaolajjal összekeverjük, és 4 olyan tányéron szétkenjük, melyek az átlagosnál is jobban bírják a hőt, hiszen a sütőbe kerülnek.
2. A lazacot kissé ferdén, lapjában sok vékony (így sül át hamar) szeletre vágjuk, és a tányérokra, az olajbogyókrémre fektetjük. A majonézt a finomra vágott bazsalikom felével, a kakukkfűvel, a citromfűvel és a turbolyával fűszerezük. Egyenletesen a lazacra kenjük, majd forró grillsütőbe toljuk 3-4 percre.
3. Ezalatt a maradék bazsalikomot 1 gerezd fokhagymával és a petrezselyemmel együtt finomra vágjuk, a maradék olívaolajjal összekeverjük. A lazac átsült, tálaláskor a bazsalikomos olajjal körülöntjük. Puha barna kenyérral kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 595 kcal