

Marynowane w ginie i cytrusach grillowane steki z łososia z pastą koperkową



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

łosoś filet 360 g

Marynata:

gin 4 łyżki

sok z cytryny 2 łyżki

sok z pomarańczy 2 łyżki

miód 2 łyżeczki

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat 1 szczypta

Pieprz czarny mielony Prymat 1 szczypta

Pasta koperkowa:

koperek świeży 50 g

migdały 100 g

oliwa 8 łyżek

sok z cytryny 2 łyżki

parmezan 40 g

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat 2 szczypty

Pieprz czarny mielony Prymat 2 szczypty

Dodatkowo:

bagietka	2 sztuki
szparagi	1 pęczek
oliwy z oliwek do smażenia	2 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Marynata:

Gin, sok z pomarańczy i z cytryny wymieszać ze sobą, dodać miód, doprawić do smaku solą, pieprzem i całość dokładnie wymieszać.

2. Łososia pokroić na cienkie plastry-steki, zalać marynatą, odstawić na bok i marynować około 30-40 minut. Po tym czasie rozgrzać patelnię grillową, ułożyć steki łososia i smażyć około 40-60 sekund z każdej strony.

3. Pasta koperkowa:

Koper umyć i osuszyć, przełożyć do blendera, dodać oliwę, sok z cytryny i zmiksować do jednolitej konsystencji. Następnie dodać obrane migdały, parmezan i ponownie zmiksować do postaci pasty. Po tym czasie doprawić do smaku solą i pieprzem.

4. Szparagi umyć, odłamać twarde końce, skropić oliwą, oprószyć solą, pieprzem i zgrillować na patelni grillowej.

5. Bagietkę pokroić na kromki grubości 1 cm i również zgrillować na patelni grillowej aż się zrumienią.

6. Gotowe steki łososia podawać z szparagami i bagietką posmarowaną pastą koperkową.