Grill: Grillowany filet z łososia norweskiego podany z białymi i zielonymi szparagami



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zielonych szparagów	400 g
białych szparagów	600 g
marynata	
oliwy z oliwek	100 ml
Grill przyprawa pikantna Prymat	
Marynata do mięs pikantna Prymat	
whisky	50 ml
sok z 1 cytryny	
świeża mięta	kilka listków
sól do smaku	
łosoś filet	600 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tropikalny sos vinaigrette:
50 g filetowanych pomarańczy
50 g filetowanych mandarynek
50 g filetowanych grejpfrutów
50 g ananasa
1 limonka
100 ml oliwy z oliwek
100 ml sosu sojowego Kikkoman
5 listków świeżej mięty
1 łyżeczka marynowanego imbiru
Świeżo mielony czarny pieprz Prymat
Ocet ryżowy do smaku

Sposób przygotowania:
Oczyszczony filet z łososia norweskiego pokroić na cztery równe porcje, a następnie natrzeć marynatą powstałą poprzez zmieszanie jej składników. Łososia piec na grillu ok.15 minut z każdej strony.

W lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru ugotować szparagi (każdy rodzaj oddzielnie). Filetowane owoce i marynowany imbir pokroić w drobną kostkę, a pozostałe składniki sosu połączyć. Następnie dodać pokrojone owoce, całość wymieszać i doprawić do smaku.

Grillowanego łososia ułożyć na szparagach, skropić tropikalnym sosem vinaigrette i udekorować świeżą miętą.