

## Bőrén sült fűszeres kérgű lazac fekete fokhagymával

### Hozzávalók:

- 60 dkg lazacfilé
- 20 dkg fekete fokhagyma
- 20 dkg cukkini
- 20 dkg mandarin
- 30 dkg zöld grapefruit
- 30 dkg piros grapefruit
- 5 dkg madársaláta
- só, paprikás fűszerkeverék, olívaolaj, méz, balzsamecetpaszta

### Elkészítése:

A lazacot szeleteljük, fűszerezzük, pihentetjük.

A cukkinit és a grapefruitot felkockázzuk, fokhagymás olívaolajon hirtelen megsütjük, majd behelyezzük a cikkekre szedett mandarint. Ízesítjük.

Citrusos olívaolajon a lazacszeleteket rózsaszínre sütjük, majd mézzel fényesítjük. Tetejüket bevonjuk paprikás fűszerkeverékkel, lefedjük. Fekete fokhagymát és madársalátát teszünk rá.

**Séfünk tippje:** Nyári időszakban a lazacot grillen is megsüthetjük.