Grilēts lasis ar aprikožu salsu

6-8 45-60 MIN

Lasim un marinādei:

600g laša vai foreles filejas
2 ēdamkarotes olīveļļas
2 ēdamkarotes sojas mērces
2 ēdamkarotes citronu sulas
1 ēdamkarote brūnā cukura

Aprikožu salsai:

2 aprikozes (vai nektarīni), sagrieztas kubiciņos
3 sīpoli, sagriezti plānās šķēlītēs
½ sarkanās paprikas, sagriezta kubiciņos
½ sarkanā čili (pēc izvēles), sagriezta kubiciņos
1 ēdamkarote citronu eļļas (vai olīveļļas ar citronu sulu)
½ ēdamkarote sojas mērces
1 ķiploku daiviņa, saspiesta
Svaigs koriandrs
Citronu sula

Pagatavošana

1. Sajauciet kopā visas marinādes sastāvdaļas un kopā ar zivi ievietojiet plastmasas maisiņā. Maisiņu cieši aizveriet un ielieciet uz pāris stundām ledusskapī iemarinēties.

2. Sagrieziet gabaliņos un samaisiet aprikožu salsas sastāvdaļas. Ielieciet ledusskapī ievilkties

3. Izņemiet zivi no maisiņa un ar ādu uz leju nolieciet uz folijas. Uzlokiet folijas malas uz augšu, lai mērce un zivs tauki netek uz grila. Grillējiet aptuveni 15 minūtes vai kamēr zivs ir gatava. Zivi varat cept arī cepeškrāsnī 180 grādu temperatūrā aptuveni 20-25 minūtes.

4. Apmaisiet aprikožu salsu un ar karoti kārtojiet uz laša filejas. Rotājiet ar svaigu koriandru

Receptes autore: Louise Merus

Louise Merus ir somu šefpavāre, kura ir dzīvojusi un mācījusies Dienvidāfrikā. Viņas specialitāte ir Āfrikas etniskie ēdieni un garšvielas