

Pečený losos s chřestem a bazalkovo-česnekovým pestem

4 porce

Suroviny:

4 filety z lososa cca po 150 – 200 g

tymián

sůl

olivový olej

několik cherry rajčat

2 svazky chřestu

3 hrsti čerstvé bazalky

2 stroužky česneku

Postup:

Filety z lososa vložíme do zapékací mísy, osolíme, posypeme tymiánem a napůl rozkrojenými rajčátky a pokapeme olivovým olejem. Pečeme zakryté ve vyhřáté troubě na 200 °C asi 20 minut, na posledních 5 minut odkryjeme, aby se udělala křusta. Chřest opláchneme, u zeleného odlámeme zdřevnatělé konce, bílý oloupeme a vaříme v osolené vodě – bílý asi 8 - 10 minut, zelený stačí 5 – 8 minut. Ihned po uvaření chřest vložíme do ledové vody, aby zůstal hezky křupavý. Omytou bazalku, oloupaný česnek a asi 4 lžíce olivového oleje rozmixujeme na jemno a podle chuti dosolíme.

