



Lasis ar ceptiem spargēļiem

Sastāvdaļas (2 porcijas):

400 gramu mazu kartupeļu,
sagriezti uz pusēm, ja lielāki

2 ēdamkarotes olīveļļa

8 spargēļu kāti, sagriezti uz
pusēm

Ķiršu tomāti

1 ēdamkarote balzamiko etiķa

2 laša filejas, aptuveni 150 gramu
katrā

Svaigas bazilika lapas



Pagatavošana: uzkarstē cepeškrāsnī līdz 220 grādiem. Cepamtraukā liek kartupeļšus, pārlej ar ēdamkaroti olīveļļas un cep aptuveni 20 minūtes, līdz apbrūninās. Aceptajiem kartupeļšiem cepamtraukā pievieno spargēļus, kam nogriezti kātu gali, ja nepieciešams, un cep vēl aptuveni 15 minūtes. Pievieno ķiršu tomātus un starp dārzeņiem liek laša filejas. Visu pārlej ar balzamiko un atlikušo olīveļļu, cep vēl 10-15 minūtes, līdz lasis ir izcepies. Pasniedz, pārberot ar svaigām bazilika lapām.