# Kékszőlőmagolajon sült lazac gyömbéres zöldborsópürével, párolt zöldekkel

## Hozzávalók

- 80 dkg lazacfilé
- 20 dkg egész hüvelyű zöldborsó
- 10 dkg brokkoli
- 5 dkg gyömbér
- 20 dkg zöldborsó
- 1 dl tejszín
- 3 dkg vaj
- ízlés szerint só, bors
- póréhagymacsíra a díszítéshez

## Elkészítés:

A lazacfiléket sózzuk, borsozzuk, majd egy kevés Bock Kékszőlőmagolajon megsütjük. Bőrös felét 5-6 percig, a másik oldalát pedig 2-3 percig pirítjuk, majd 10 percig pihentetjük. Míg a halszeletek pihennek, elkészítjük a köretet. A zöldborsó püréhez a borsószemeket leforrázzuk, ízlés szerint egy kevés gyömbért vajon lepirítunk, majd a borsóhoz adjuk, fűszerezzük sóval, felöntjük az 1 dl tejszínnel, végül összeturmixoljuk, míg homogén masszát nem kapunk. Kevés vajon megfuttatjuk a hüvelyes zöldborsót és ízlés szerint fűszerezzük. A brokkolit megpároljuk, ügyelve arra, hogy még roppanós maradjon. Ételünket némi póréhagymacsírával díszítjük.
Jó étvágyat kívánunk!