

## Majonéz, mustáros grillezett lazac

### Hozzávalók:

6 vastagabb darab lazac  
Egy maréknyi friss bazsalikomlevél  
4 evőkanál majonéz  
2 evőkanál Dijoni mustár  
2 citrom leve

### Elkészítése:

A bazsalikomleveleket vágjuk apróra, majd egy tálban keverjük össze a majonézt, a mustárt és a citromok facsart levét. Ebbe a pácba szórjuk a bazsalikomleveleket. Ezt követően, a lazacokat mossuk meg, majd forgassuk meg a pácban és pár órára helyezzük őket a hűtőszekrénybe. Végül grillrácsra, magas hőfokon oldalanként 4-4 perc alatt készre sütjük a lazacdarabokat.

A lazac az egyik legegészségesebb halfajta, ugyanis rengeteg vitamint, fehérjét és ásványi anyagot tartalmaz, többek között omega-3 zsírsavat.