

## **Postup:**

### **Tapenáda:**

Všechny uvedené ingredience na tapenádu dejte do mixéru nebo hmoždíře a vytvořte z nich hutnou pastu. Nakonec přidejte olej a pár kapek citronové šťávy.

### **Zeleninové hnízdo:**

Na mandolíně vytvoříme z mrkve, celeru, cukety nekonečné nudle. Na malý okamžik vložíme do vroucí osolené vody, scedíme a společně orestujeme s paprikou na rozpuštěném másle. Dochucujeme zeleninovým vývarem.

**TIP:** Na talíři vidličkou namotáme zeleninu jako špagety do hnízda. Vypadá to velmi efektně a Vaše hosty to potěší.

### **Grenaille:**

Brambory grenaille umyjeme a uvaříme i ve slupce doměkka.

Na rozehřáté pánvi orestujeme do zlatova, osolíme, opepříme a přidáme bylinky.

### **Okoun:**

Osušíme jednotlivé porce ryby ubrouskem a na olivovém oleji orestujeme, pomažeme tapenádou z oliv a servírujeme.

**TIP:** Tapenády mají velmi výraznou chuť, proto jsme rybu nekořenili. Především pozor na sůl, která je obsažena v ančovičkách i v kaparech  
Jako dekoraci používáme větvičku čerstvé bylinky nebo citrón.