

Laks på grill med kryddersmør



Laks bliver fantastisk på grillen. Serveret med årstidens friske grøntsager og en kryddersmør bliver det nem sommermad på højt plan.

Denne opskrift kan både laves med laksesteaks eller en hel side – forskellen ligger kun i grilltiden.

Det skal du bruge til 4 pers.

4-6 stk. ferske laksesteaks eller en lille lakseside
Salt og peber
Hvidløgs- eller kryddersmør

Tilbehør

Friske asparges
Peberfrugter
Sukkerærter
Citron
Flutes

Sådan gør du

Laksen krydres med salt og peber. Grillen varmes op. Laksen grilles over indirekte varme med skindsiden ned mod grillen i 5-7 min. Vendes og grilles færdig i ca 3-4 min. Grilles fisken direkte over kullene, er grilltiden kortere. Når fisken "sveder" hvidlig saft er den færdig.

Asparges og sukkerærter skylles godt og blanches 2 min. i kogende vand. Peberfrugterne renses og halveres, pensles med olie, krydres med salt og peber og grilles sammen med fisken – vend dem ofte.

Den grillede laks anrettes med tilbehøret, en stor klat hvidløgs- eller kryddersmør, et par skiver citron samt et godt stykke flutes.

Alternativt er kogte nye kartofler også et rigtig godt val som tilbehør.

Velbekomme

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk