

Grillet laks med kartoffelsalat



Det her er rigtig dejlig sommermad. Grillet laks med hjemmelavet kartoffelsalat. Madlavning på grillen med masser af plads til hygge – og så smager det bare fantastisk. Kartoffelsalaten er også dejlig til en røget makrel.

Det skal du bruge til 4 pers.

Min. 700 gr laksesteaks / eller en lille lakseside med skind
Salt, peber og estragon

Kartoffelsalat

1 kg små nye kartofler
1 lille løg
1 stor porre
3 rød snackpeber
4 spsk. mayonnaise
3-4 dl. cremefraiche 18%
1 spsk. citronsaft
1 tsk. sukker
1 spsk. estragon
Salt og peber

Sådan gør du

Kartoflerne skrubbes godt og koges møre i letsaltet vand. Når de er afkølet, skæres de i mindre stykker med skræl på. Det lille løg hakkes fint. Poren skæres i tynde ringe – gem lidt af de grønne ringe til pynt. De 3 snackpeber skæres i små firkanter – lav ringe af ca. en halv peber til pynt. Rør mayonnaise, citronsaft, sukker og estragon godt sammen. Tilsæt cremefraiche til dressingen har en god konsistens, den må ikke være for tynd. Smag til med salt og peber. Bland kartofler, løg, forårsløg og peberfrugt i en skål. Tilsæt dressingen lidt af gangen og vend kartoflerne rundt heri.

Pynt kartoffelsalaten med porre- og snackpeberringe og stil den på køl. Kartoffelsalaten må gerne trække en times tid. Bruger du ikke alt dressing kan den sagtens holde sig 2-4 dage i køleskabet.

Tænd grillen. Læg laksen i en foliebakke. Krydder med salt, peber og estragon. Grill laksen i ca. 15-20 min ved indirekte varme. Når laksen sveder (hvide saftudtrækninger), er den færdig.

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