

Grillet laks med citronsaucе



Laks på grillen går man aldrig fejl af. Sammensat med parmesankartofler, grillede grøntsager og nem citronsaucе bliver det til en himmerrigsmundfuld. En både nem og lækker sommerret som både store og små vil elske.

Det skal du bruge til 2 pers.

4 stk laksesteaks

1/2 citron

Salt og peber

Grøntsager

4 gulerødder

2 snackpeber

Olie

Salt, peber og timian

Kartofler i forme

6-8 kartofler i tynde skiver

2 spsk. smeltet smør

1,5 dl. revet parmesan ost

2 tsk. hvidløgspulver

2 tsk. timian

Salt og peber

Jensen Citronsaucе

Sådan gør du

Opvarm ovnen til 175°C.

Bland de fintsnittede kartofler med smør, ost og krydderier. Pensel 8 muffinsforme med fedtstof og kom kartoflerne deri. Bag kartoflerne i ovnen i ca. 55 min.

Skrub gulerødderne, vask de to peberfrugter og halver både gulerødder og peberfrugt. Dryp med olie og drys med salt, peber og timian. Put grøntsagerne i en lille foliebakke.

Varm grillen op.

Læg de 4 laksesteaks i en folieform. Pres saften fra citronen ud over laksen og drys med salt og peber.

Sæt grøntsager og laks på den varme grill i 15-20 min. Vend grøntsagerne undervejs.

Varm citronsaucеn.

Kan evt. serveres med en grøn salats.

Velbekomme

KIG IND!

Butikken er altid fyldt med 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