

# Grillet appelsinmarineret laks



Appelsin og laks kan noget helt specielt sammen.

Laksen marinerer blot en time og smager helt fantastisk lige fra grillen med lækkert tilbehør og en frisk kold appelsinsauce.

En virkelig dejlig sommerret, du bare må prøve.

Det skal du bruge til 4 pers.

- 1 stk. stor lakseside
- 2 stk. usprøjtet appelsin
- Salt og peber

#### Tilbehør:

- 1 stk. stort spidskål
- 3 stk. rød peberfrugt
- 2. stk. rød løg
- 2 pakker bacon
- Citronolie
- Salt og peber
- Grillpinde i træ (våde)

#### Kold appelsinsauce:

- 3 dl. Creme fraiche
- Appelsinsaft og revet skal
- Salt
- Persille eller purløg

### KIG IND!

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

#### Sådan gør du

Vask begge appelsiner og riv skallen fint – til saucen tag 1/3 fra i en skål. Læg laksen i en foliebakke. Halver de appelsinerne og pres saften fra de 3 halve appelsiner ud over hele fisken – den sidste halvdel presses i skålen til saucen. Fordel 2/3 af appelsinskallen ud over fisken og sæt den på køl i en time.

Til saucen tilsættes 3 dl. cremefraiche og der røres godt, så appelsinsaft og revet skal fordeles. Saucen smages til med salt og peber.

Pil de yderste blade af spidskålet, skyl det og del på langs i 8 stykker. Sno et stykke bacon omkring hvert stykke og fastgør det med en kødnål, fortsæt med resten. Vask peberfrugterne og skær dem i mundrette firkanter. Pil rød løgene og skær dem i kvarte. Sæt rød løg, rød peber og bacon på våde grillpinde. Læg tilbehøret i et fad og hæld citronolie over med løs hånd. Krydder med lidt salt.

Giv fisken lidt salt og peber. Sæt fisken på grillen i foliebakken - gerne ved indirekte varme - læg tilbehøret direkte på grillen og lad alt grille i ca. 20 minutter. Vend tilbehøret undervejs.

Anret et stykke fisk og tilbehør på tallerkenen og server med kold appelsinsauce og et drys persille eller purløg.

Velbekomme

Atletikvej 19  
9230 Svenstrup J  
Tlf. 98 38 25 50



**SCHAK NIELSEN**  
RØGERI & GÅRDBUTIK  
[www.schaknielsen.dk](http://www.schaknielsen.dk)