

# Grillad och rökt lax med romsås.

Varför inte använda grillen till jul? Ge laxen en rökt smak genom att lägga enriskvistar eller rökspån på glöden. Servera med en romsås.



4

Fisk

Jul

## Rökt lax

### Ingredienser:

1 hel laxsida med skinn  
olivolja  
flingsalt  
svartpeppar  
saft från 1/2 citron  
2 kvistar enris eller blötlagd rökspån

### Gör så här:

1. Torka av laxen och gnid in den med olja, salt, svartpeppar och citronsaft.
2. Fördela grillkol längs ena delen av din klotgrill. Tänd kolen och låt den få en fin och jämn glöd.
3. Lägg laxen, med skinnsidan nedåt på den sida du inte har glöden (laxen ska alltså inte ligga över glöden).
4. Lägg enriskvistar eller rökspån på glöden och sätt på locket med öppna

ventiler.

5. Rök laxen i cirka 20 minuter. Övergrilla den inte, då blir den lätt torr.

## Romsås

### Ingredienser:

2 1/2 dl crème fraîche

1 dl majonnäs

1 liten burk stenbitsrom, ca 80 g

citronsaft

salt

peppar

### Gör så här:

1. Blanda samman crème fraîche, majonnäs och rom.

2. Smaka av med citron, salt och peppar.

3. Låt stå kallt en stund innan servering.

## Två vintips till grillad och rökt lax med romsås



Spara i lista

### CHILL OUT Chardonnay South Africa

Systembolagsnummer: 2053

79,00 kr

---

Till laxen föreslår vi det här sydafrikanska Chardonnay-vinet med fruktig, mycket frisk smak och inslag av päron, tropisk frukt, örter och citrus.



Spara i lista

## Domaines des Malandes Chablis 1er Cru Fourchaume

Systembolagsnummer: 72849

320,00 kr

---

Ett riktig smakupplevelse får du med denna Chablis! Smakrik med häftig syra tillsammans med en bra portion färsk, ren fin frukt av citrus, persikor, lätt rostade fat och en stendammig mineralitet.

### Se också



### Vilken snaps till vilken julmat?

Kryddmästare Jonas Odland, mannen bakom O.P. Anderson, guidar dig att matcha kryddat brännvin, akvavit och julsnapsar med julbordets alla rätter.

[Läs mer](#)

---



## Lingon- och apelsingravad lax.

Gravad lax är ett måste för mig på julbordet och kombinationen lingon, dill och apelsin blir oslagbar!

[Läs mer](#)

---



## Ägghalvor med tre olika toppings.

Ägghalvor med goda toppings är ett måste på julbordet. Här har Linnéa gjort tre varianter på lite roligare topping.

[Läs mer](#)

---

Utskrift