

# Grillad lax med jordgubb, melon, feta och olivsallad.

Ska du grilla lax är en hel laxsida med skinnet kvar att föredra tycker jag. Oavsett om du väljer att grilla i bitar, som jag gjort här, eller om du helgrillar hela laxen. Trimma laxen så alla bitar blir jämnstora. Den lax som blir över brukar jag frysa in, perfekt att använda till fiskburgare en annan gång!

En fin bit lax behöver sällan kryddas upp massor. Jag brukar tycka att lite olja, citron och salt är allt som behövs. Extra fin blir den om du låter den få lite grillränder på grillen. Men det går såklart lika bra att bara grilla den med skinnsidan ned hela tiden.

Till laxen passar en fräsch, söt och lite salt sallad på jordgubbar, melon, fetaost, oliver och färska örter. Jag brukar köpa urkärnade Kalamataoliver, de är allra godast!

/ Linnéa



6

Fisk

Grillat

## Laxen:

Ingredienser:

1 hel laxsida (ca. 1,2 kg)

olivolja

1 citron

salt

**Gör så här:**

1. Torka laxen helt torr och skär den i lagom stora portionsbitar. Ringla över lite olja, pressa över citron och strö över salt.

2. Lägg laxbitarna med köttssidan ned över direkt värme på grillen och grilla i cirka 1 minut. Vänd laxbitarna med skinnsidan ned och flytta till indirekt värme och grilla tills innertemperaturen är 48°C.

3. Tag av från värmen och låt vila under folie till servering. Grilla gärna några skivor melon också.

## Melon- och fetaostsallad med jordgubbar:

**Ingredienser:**

300 g fetaost

500 g jordgubbar

500 g vattenmelon (+ några skivor att grilla)

ca 200 g svarta urkärnade oliver

ca 2 dl finhackade örter (t.ex. persilja och basilika)

**Gör så här:**

1. Skär fetaost, jordgubbar och melon i bitar och dela oliverna.

2. Blanda allt tillsammans med färska, hackade örter till en härlig sallad och servera till laxen.

## Vintips till grillad lax:



Spara i lista

### CHILL OUT Shiraz Rosé California

Systembolagsnummer: 3105

219,00 kr

---

CHILL OUT Shiraz Rosé passar fint tillsammans med grillad lax. Vinet har en fruktig och doft med inslag av hallon, jordgubbar, persika och örter. Smaken är fruktigt med en angenäm fruktsötma och toner av hallon, persika, körsbär och blodapelsin.

## Fler somriga recept:



### 10 goda picknickrecept.

Här hittar du 10 picknickvänliga recept med tillhörande dryckestips. Perfekt för dig som älskar att vika ut filten och bjuda på en måltid i det gröna.

[Läs mer](#)

---

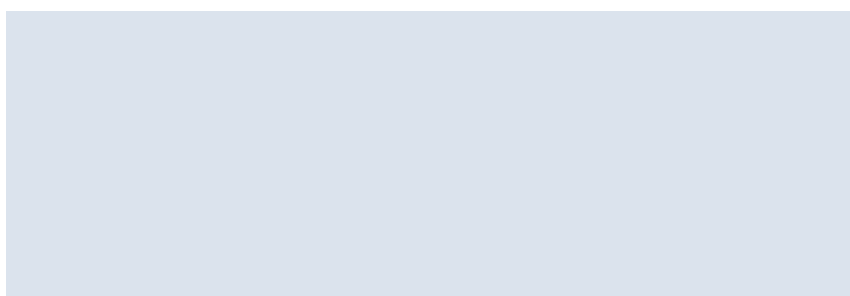


### Pizza Bianco med parmesan och svamp.

Ljuvligt recept på pizza bianco med parmesan och svamp som får smaklökarna att jubla. Dessutom får du ett passande vintips.

[Läs mer](#)

---





## Grillad tonfisk med mango- och avokadosalsa.

Grillsäsongen är äntligen igång och vad är egentligen godare än grillad tonfisk? Här matchas tonfisken med en salsa gjord på mango, avokado och gurka.

[Läs mer](#)

---



## Hel citronkyckling i ugn.

En saftig och supergod citronkyckling som tillagas i ugnen - enkelt och gott! Vi bjuder också på ett tillhörande vintips.

[Läs mer](#)

---

Utskrift