

Grillad lax med krossad potatis och örtsmör.

När man ska grilla lax brukar det bli allra bäst att grilla en hel laxsida med skinnet kvar. Laxen grillar du då med fördel på indirekt värme, vilket betyder att du har glöden i ena delen av grillen och det du grillar på andra delen. Lägg laxen med skinnsidan ned och sätt på locket på grillen så är den klar på bara 20 minuter. Till detta är det fint att servera krossad potatis i ugn och under sommaren är det gott att använda sig av färskpotatis!

Låt gärna laxen vila under folie ca 15 minuter innan den serveras. Då blir den som allra bäst tycker jag. Jag vände min lax de sista minutrarna bara för att få lite fina grillränder på ovansidan. Men det är absolut inte måste!

/ Linnéa



4



1H

Fisk

Grillat

Grillad lax:

Ingredienser:

1 färsk, hel laxsida
1/2 dl olivolja
2 tsk flingsalt

1/2 citron

Gör så här:

1. Torka laxen helt torr. Blanda samman olja, flingsalt och citron. Gnid in laxen med detta.
2. Grilla laxen med skinnsidan ned i cirka 20 minuter på indirekt värme. Tag av och täck laxen med folie.

Krossad potatis:

Ingredienser:

ca 1 kg färskpotatis
100 g mjukt smör
2 vitlöksklyftor
3 stjälkar salladslök
färsk persilja
1 dl finriven parmesan

Gör så här:

1. Koka potatisen helt mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och låt potatisen ånga av en stund
2. Lägg potatisarna i en ugnsfast form och tryck till dom med hjälp av baksidan av en träslev så de krossas lätt. Blanda samman smör, finhackad vitlök, finhackad salladslök och persilja. Klicka ut detta över potatisarna. Strö sist över lite finriven parmesan.
3. Värm ugnen till 225°C och gratinera potatisarna i ugnen i cirka 20 minuter eller tills ytan blivit krispig.



Spara i lista

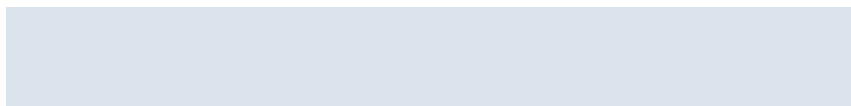
Gustave Lorentz Riesling Réserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

109,00 kr

Riesling passar utmärkt till lax. Det här vinet är torrt och har en frisk smak med inslag av melon, lätt kryddighet, nektarin och lime. Vinet har en bra smaklängd och är väldigt prisvärt.

Fler goda recept:





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](#)



Vietnamesiska vårrullar.

Vietnamesiska vårrullar går att göra på oändligt många sätt. Här ger vi dig ett klassiskt recept med räkor, avokado, glasnudlar och andra grönsaker. Servera med ett glas Gozy.

[Läs mer](#)



Grillade grönsaksspett med bearnaisedipp.

Sugen på att grilla mer vegetariskt i sommar? Linnéa har gjort ett härligt recept på grillade grönsaksspett med zucchini, spetspaprika och aubergine som serveras med en god bearnaisedipp.

Läs mer

Utskrift