



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet laks og grønne asparges med grøn quinoasalat

Grøn quinoasalat

½ pose quinoa-mix
50 g salatmix napolitana
½ stk rødløg
100 g slikærter (sugar snaps)
½ pose sennepsvinaigrette

Grillet laks og asparges

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
100 g grønne asparges
½ stk citron

Brød

1 stk foccacia brød

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
2. **Quinoa:** Kog quinoa som anvist på posen og lad det køle af.
3. **Grønt:** Skyl salat og lad det dryppe af. Pil løg og skær i strimler. Skyl ærterne og del i et par stykker. Skyl asparges og bræk den nederste hårde del af. Skær en tyk skive citron pr. person.
4. **Grillet laks og asparges:** Steg citronskiverne på direkte varme til de får farve. Steg laksen på direkte varme til den får en god stegeskorpe og steg færdig på indirekte varme, ialt 6-8 min. Krydr med salt og peber. Steg asparges på direkte varme i 4-5 min. Vend dem undervejs. Pensel evt. med lidt olie under tilberedning. **Pande:** Varm en (grill)pande op til høj varme og kom lidt olie på. Steg på samme fremgangsmåde som ved grillstegning. **TIP:** Brun af ved høj varme og steg færdig ved medium varme.
5. **Brød:** Varm brødet på grillen eller på en brødrister.
6. **Grøn quinoasalat:** Bland salat, ærter, løg og quinoa med vinaigrette.
7. Anret den grillede laks på salaten og top med grillet citron. Servér asparges og lunt brød til.

TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.