



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet laksefilet med reddiker og spisskål, kokte poteter og smørsaus med gressløk

Kokte poteter
350 g poteter

Reddiker og spisskål
1 pakke reddiker
½ stk spisskål
2 dl vann ^B
½ ss smør* ^B

Grillet laksefilet og sitron
1 stk sitron
2 stk laksefilet

Smørsaus med gressløk
½-1 pakke smørsaus
½ bunt gressløk

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Kokte poteter:** Del potetene i to, og kok dem i lettsaltet vann i ca. 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
4. **Reddiker og spisskål:** Kok opp vannet i en kjele. Del reddikene i skiver. Kutt kålen i grove strimler. Ha kålen i kjelen med vannet og damp under lokk i ca. 4 minutter. Hell av vannet og tilsett smøret, reddikskivene og litt salt og pepper.
5. **Grillet laksefilet og sitron:** Del sitronen i to, og grill den med snittsiden ned i ca. 2 minutter, til den er lett gyllen. Pensle laksen med litt olje, og grill den over direkte varme i ca. 2 minutter på ene siden, eller til den har jevne grillstriper. Legg fisken over på indirekte varme, og grill den videre under lokk i ca. 6 minutter, eller til den er ferdigstekt. Krydre fisken med litt salt og pepper.
6. **Smørsaus med gressløk:** Finkutt gressløken. Ha smørsausen i en liten kjele og varm opp over middels varme under omrøring. Ha gressløken i sausen rett før servering.
7. **Servering:** Server laksen med potetene, grønnsakene, sausen og den grillede sitronen.

TIPS!

Laksen kan stekes i en stekepanne med litt smør i ca. 3 minutter på hver side. Kutt kålen i båter, pensle snittflatene med olje og stek dem i en stekepanne under lokk over middels varme i ca. 3 minutter på hver side.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ