



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad lax med ananassalsa, lime och brynt ponzusmör

## Ananassalsa

Ananas ½ st  
Limezest 1 st

## Brynt ponzusmör

● Smör 30 g  
Ponzu 1 förp

## Grillad lax

Laxfilé 2 st  
● Salt 2 krm

## Till servering

Jasminris 135 g  
Lime  
Chili flakes

## Att ha hemma ●

Salt, Smör

1. Om ni vill grilla, tänd grillen.
2. **Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Ananassalsa:** Skär bort skalet från ananassen med en vass kniv. Dela den i fyra delar och skär bort roten. Tärna ananassen och lägg i en skål. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ananas med limezest. Klyfta den använda limen till servering.
4. **Brynt ponzusmör:** Smält smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg och nötaktig doft är det klart. Dra från värmen och vispa ner ponzu.
5. **Grillad lax:** Krydda laxfilé med salt. Grilla eller stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.
6. Servera grillad lax med jasminris, ananassalsa, ponzusmör och limeklyfta. Toppa med lite chili flakes om ni önskar.