



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet laksefilet og poteter med kryddersmør servert med kremet agurk- og reddiksalat

Poteter

350 g poteter

Kremet agurk- og reddiksalat

½ stk agurk

1 pakke reddiker

½ pakke lett urtedressing

Grillet laksefilet

2 stk laksefilet

1 pakke sitruskrydder

1 ss olje ^B

Til servering

½ pakke kryddersmør

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^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 skylle de ingrediensene som trenger det.
3. **Poteter:** Kutt potetene i fire, og legg dem i aluminiumsfolie- eller form. Vend inn litt olje, salt og pepper, og grill potetene over indirekte varme under lokk i ca. 30 minutter, til de er møre. Vend om på potetene et par ganger underveis.
4. **Kremet agurk- og reddiksalat:** Del agurken på langs, og kutt den i lange, tynne skiver med en skarp kniv eller ostehøvel. Kutt reddikene i skiver. Ha agurk- og reddikskivene i en salatbolle, vend inn urtedressing, og krydre med litt salt og pepper.
5. **Grillet laksefilet:** Rør sammen sitruskrydderet og oljen i en bolle, og vend inn fisken. Grill laksestykkene over direkte varme i 1–2 minutter på hver side, til de har jevne grillstriper. Grill laksen videre over indirekte varme i 2–3 minutter, til den er gjennomstekt.
6. **Servering:** Server den grillete laksen med den kremede agurk- og reddiksalaten, potetene og kryddersmøret.

TIPS!

Dårlig vær? Stek potetene i ovnen på 210 grader varmluft i ca. 25 minutter. Brun laksen i stekepanne (bruk gjerne en grillpanne) på høy varme. Krydre fisken, og stek den med potetene de siste 8 minuttene av steketiden.