



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED

Grillet laks med lynstegt grønt og citronsauc

Kartofler

400 g kartofler, små
salt ^b
peber ^b

Lynstegt grønt

1 stk squash
1 stilk bladselleri
½ stk citron
½ fed hvidløg
1 tsk olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

Citronsauc

1 bæger creme fraiche 38%
½ pose grøntsagsbouillon
½ stk citron
1 spsk smør ^b
½ spsk mel* ^b
1 dl vand ^b
1 tsk sukker ^b
salt ^b
peber ^b

Grillet laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- 2. Kartofler Grill:** Skær kartoflerne i halve og bland med lidt olie, salt og peber. Læg dem i en alubakke og grill på indirekte varme under låg ca. 20-25 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Gryde:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 3. Lynstegt grønt:** Skyl, tør og skær squash og bladselleri i stove. Riv skal og pres saft af citron (gem resten til saucen). Pil og hak hvidløg. Bland citronsaft, hvidløg, olienolie og lidt salt og peber. **Grill:** Steg grøntsagerne på direkte varme ca. 3 min. til de har fået god farve. Pensl med citronmarinaden undervejs. **Pande:** Varm lidt olie op på en (grill)pande og svits grøntsagerne i 3 min. under omrøring. Tilsæt citronmarinaden og svits videre i 1 min.
- 4. Citronsauc:** Smelt smør i en kasserolle. Rør mel i, når smøret er bruset af. Tilsæt vand lidt ad gangen under konstant omrøring til saucen er lind. Tilsæt creme fraiche, sukker, bouillon og riv skallen af citron i. Kog saucen i 3 min. Tilsag med salt og peber samt citronsaft.
- 5. Grillet laks:** Krydr laksen med salt og peber. **Grill:** Steg laksen til den har et flot grillmønster på den ene side. Vend og grill 1-2 min. på den anden side. **Pande:** Varm en (grill)pande op til høj varme med lidt olie. Steg fisken på samme måde som ved grill.
- 6.** Servér den grillede laks med grøntsager, kartofler og citronsauc.



TIPS!

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

* Du kan udskifte in ingrediensen med et alleraivenligt alternativ