

Grilla lax.

Det är enkelt att grilla lax! Med två små knep kommer du garanterat att lyckas med sommarens grillning: (1) Grilla en stor bit lax (en halv till en hel sida) (2) Grilla inte för hårt eftersom det då finns risk att laxen blir torr.

Gör så här

1. Köp pinfärsk lax. Beräkna ca 120-175 g/person
2. Gör marinad och sätt igång grillen. En god marinad gör du på t.ex.
 - Rapsolja
 - Citronsaft
 - Honung
 - Chili
 - Vitlök
 - Blandade färska örter, t.ex. bladpersilja
 - Salt & peppar
3. Pensla marinad på den osaltade, färska laxen precis innan grillning
4. Grilla laxen med skinnet nedåt (lägger du köttssidan nedåt så bränner det lätt fast i gallret). Du kan välja att grilla laxen enbart på skinnsidan eller så kan du vända laxen de sista ca 30 sek för att få fina grillränder på ovansidan (köttssidan)
5. Laxen är färdiggrillad när fiskens kärntemperatur når 48-50 grader (48-50 grader = medium rare, vilket lämpar sig bra för laxgrillning. 52-56 grader = medium/genomgrillad)
6. För mer smak av marinaden, pensla laxen ytterligare en gång efter att den är färdiggrillad
7. Servera med en fräsch grönsallad och en god sås. Smaklig måltid!

Tips! För en rökigare smak, lägg på 10-15 enbär på grillkolen och en halv näve alspån på grillgallret. Ha locket på så att röken stannar kvar. Gör detta i slutskedet av grillningen.