

Grilla lax.

Det är enkelt att grilla lax!

2 SMÅ KNEP för att lyckas med sommarens grillning:

- * Grilla en stor bit lax; en halv till en hel sida
- * Grilla inte för hårt pga. risk att laxen blir torr

GÖR SÅ HÄR:

1. **Köp Korshags pinfärska lax.** Beräkna ca 120-175 g/person
2. **Gör marinad och sätt igång grillen.** En marinad på rapsolja, citronsaft, honung, chili, vitlök, blandade färska örter (t.ex. bladpersilja), salt och peppar är gott
3. **Pensla marinad** på den osaltade, färska laxen precis innan grillning
4. **Grilla laxen med skinnet nedåt** (obs! köttssidan nedåt = bränner lätt fast i gallret). Grilla bara på skinnsidan eller vänd laxen de sista ca 30 sek för att få fina grillränder ovanpå
5. **Laxen är färdiggrillad när fiskens kärntemperatur når 48-50 grader** (= medium rare, vilket är perfekt för lax; 52-56 grader = medium/genomgrillad, upplevs som lite torr)
6. För mer smak av marinaden, **pensla laxen ytterligare** en gång när 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 i slutskedet av grillningen. Ha locket på så att röken stannar kvar.

Det är enkelt
att grilla lax!