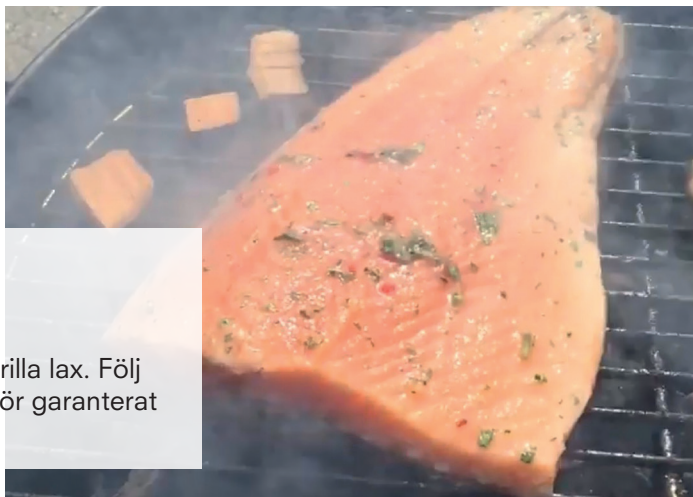


KORSHAGS TIPSAR

## Grilla lax

Det är enkelt att grilla lax. Följ våra tips och trix för garanterat lyckat resultat!



### Tips & trix

#### Rätt:



##### Stor bit lax

Ju större laxbit desto mindre risk att grillningen gör laxen torr.



##### Skinnet nedåt

Lägg laxen med skinnet nedåt så att köttet inte fastnar i gallret och laxen går sönder.



##### Tillräckligt mycket

Beräkna 150-200 g färsk lax per person.

#### Fel:



##### Grilla hårt

Laxen blir torr vid hård grillning. Rek. kärntemp: 52-56° (för en lite råare känsla, låt inte temperaturen gå över 48-50°).

#### Gör så här:

- 1. Lax:** Köp Korshags pinfärska lax.
- 2. Marinad:** Gör marinad och sätt igång grillen. 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:** Grilla bara på skinnsidan, alternativt vänd laxen de sista 30 sek för att få fina grillränder på ovensidan.
- 5.** Laxen är färdiggrillad när fiskens kärntemperatur når 52-56° (vill du ha en lite råare känsla, låt inte temperaturen gå över 48-50°).
- 6.** För mer smak av marinaden, pensla laxen ytterligare en gång när färdiggrillad.
- 7.** Servera med sallad och en god sås.

#### Extra allt!

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.