



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet laks med lynstegt grønt og citronhollandaise

Kartofler

400 g kartofler, små

Lynstegt grønt

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

Grillet laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)

Citronhollandaise

1 pose hollandaisesauce
1½ spsk citronsaft

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Den kan også tilberedes på komfuret.
2. **Kartofler på 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 stave. Riv skal og pres saft af citron. Pil og hak hvidløg. Bland citronsaft (gem noget til sauce), 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. **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.
5. **Citronsauce:** Rør hollandaise, citronskal og -saft sammen i en lille gryde og lun den.
6. Servér den grillede laks med grøntsager, kartofler og citronsauce.



TIPS!

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