



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet pestolaks med grønt og urtedip

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ stk citron
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
2 spsk grøn pesto
⅓ stk spidskål
100 g asparges
½ pk dild, frisk
1 dl creme fraiche
½ pose urte kryddermix

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill ellers tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Bagte kartofler:** Halvér og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller lav en pakke af dobbelt stanniøl pr. person. Sæt dem på indirekte varme under låg og grill 25-30 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 20-25 min.
3. **Pestolaks:** Del citron i halve. Smør laksen med pesto og krydr med salt og peber. **Grill:** Steg citron på skærefladerne til den har fået god farve. Grill laksen på direkte varme ca. 10 min. **Pande:** Varm lidt olie op til høj varme på en (grill)pande. Steg citron, som på grill. Brun laksen af, skru ned til medium varme og steg færdig ca. 10 min. Stik forsigtigt i midten af laksen med en kniv og tjek om den er gennemstegt.
4. **Spidskål:** Fjern de yderste blade fra spidskålen og del den i stykker på langs. Pensl med olie, drys med lidt groft salt. **Grill:** på direkte varme ca. 5 min. på hver af de 3 sider. **Pande:** Steg på høj varme ved samme metode som ved grill.
5. **Asparges:** Skyl asparges, pensl med lidt olie og krydr dem med salt og peber. **Grill:** Kom dem på direkte varme sammen med kålen de sidste 3 min. **Pande:** Steg ved høj varme ca. 5 min.
6. **Urtedip:** Skyl dild og hak/klip fint. Rør det med creme fraiche og urtemix.
7. Servér pestolaks med kartofler, grøntsager og dip. Pres saft af den stegte citron over fisk og grøntsager.



TIPS!

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