

Bli en fena på laks.



Pulled laks - en ny klassiker
Grilla en bit laks med skinn. Först helt kort på ovansidan, sedan lite längre med skinnsidan ner. Servera med syrad rödlök och inlagd gurka.

På norskfisk.se hittar du hela receptet och massor av grilltips.



Bli en fena på laks.

Det är enkelt att lyckas med laks. Här är tricken som gör att den inte fastnar på grillen.

Skinnsidan ner

- Behåll skinnet på laksen. Strö på rikligt med salt och andra kryddor som du gillar. Låt vila i 20 minuter.
- Grilla den först på ovansidan så att den får en fin yta.
- Vänd sedan och grilla klart med skinnsidan ner, med locket på, i ca 10 minuter eller tills innetemperaturen är 50-55°C.
- Du kan också grilla laksen med skinnsidan ner från början. Då måste du ha locket på, eller göra ett lock av folie som du lägger över laksen.

Gräddtricket

- Vänd bitar av laks utan skinn i grädde. Se till att bitarna täcks.
- Låt det mesta av grädden rinna av.
- Lägg på het grill. Grilla 2-3 minuter på varje sida.

Citronmadrassen

- Gör en bädd av citronskivor på grillen. Lägg på en bit laks utan skinn.
- Grilla laksen 5-6 minuter på varje sida.



På norskfisk.se hittar recept och massor av grilltips.



Bli en fena på laks.

Laksvariationer!

Smaksätt laksen med dina favoritkryddor och servera med rökt majonnäs. Just rub them in!



Rub med örter och vitlök.

Rub på 4 sorters peppar.

Barbecue rub.

På norskfisk.se hittar du hela receptet och massor av grilltips.

