



FISKEKONEN.DK

Grillet laks



Du skal bruge:

4 personer

4 stykker laks á 125-150 g

Yoghurtmarinade:

2 dl yoghurt naturel eller A38

Fintrevet frisk ingefær

Salt og peber

Tilbehør:

Nye kartofler, salat

Sådan gør du

- Tænd grillen. Rør ingredienser til yoghurtmarinaden sammen. Fordel marinaden over de 4 laksestykker. Lad fisken marinere i 30 min. i køleskab. Pensl dobbeltristen med lidt olie, og placér fisken inde i dobbeltristen. Grill ved direkte varme i ca. 4 min. på hver side
- Servér med salat og nye kartofler.

Tip: Lav evt. dobbelt portion yoghurtmarinade, og tilsæt revet agurk. Så har du saucen til de nye kartofler.

Anden egnet fisk: Havtaske, havkat, victoriabars, helleflynder, ørred.

Opskrift venligst udlånt af 2gangeomugen.dk