



FISKEKONEN.DK

Grillet lakseside



Du skal bruge:

4 personer

600 g laksefilet

Pesto:

Frisk basilikum (en lille potte)

1 dl god olivenolie

3 spsk revet parmesan

2 fed hvidløg

1 tsk pinjekerner

Salt og peber

Sådan gør du

- Blend basilikum, olivenolie, parmesan, hvidløg og pinjekerner. Krydr med salt og peber.
- Tænd grillen. Læg laksen på alufolie eller i et fad med skindsiden nedad. Krydr med salt og peber. Smør pestoen på laksen i et jævnt lag. Grill den ved indirekte varme under låg i ca. 20 min.
- Servér laksen med tomatsalat og godt brød. Pynt evt. med japansk tangsalat og babyspinat.