



BUSENKELT. Att grilla en stor laxfilé är lätt som en plätt och kräver nästan ingen erfarenhet för ett lyckat resultat. Foto: Olof Stenlund

Dill- och citruslax

Du har fått tipsen för att grilla som proffsen. Prova kunskaperna med läckra recept som alla klarar.

Dill- och citruslax

Var noga med att inte få med det vita på citronskalen – det blir beskt vid grillning. Lägg fisken med skinnsidan nedåt så fastnar den inte på gallret.

ca 6 portioner
ca 15 minuter +
marinering + ca 40 minuter på grillen

900 g laxfilé
saften av 1 citron
skal av 3 citroner
1 dl finhackad dill
skal av 2 limefrukter
skal av en halv grape
1 msk honung
2 msk olja
1,5 tsk salt
1 tsk svartpeppar

Gör så här:

1. Följ steg 1 i instruktionerna för att grilla som proffsen. Blanda skal och saft av citron-, grape- och limeskal med de övriga ingredienserna. Gnid in blandningen på laxens ovansida.
2. Följ steg 2. (Men grilla fisken endast indirekt!) Lägg några blötlagda, tunna kvistar från äppelträd på briketterna. Ställ ner en aluminiumform med vatten upp till 2/3.
3. Se till att gallret är hett innan du lägger på fisken, annars kan den fastna.
4. Grilla med locket på i cirka 35 minuter. Kontrollera sedan fisken. Laxen är klar när köttet lossar från skinnet, det tar cirka 40 minuter, eller vid 45–55 grader.
5. Ta bort fisken från grillen.

URL till denna sida: <http://www.expressen.se/mat/1.773076/dill-och-citruslax>

LÄS OCKSA

25 juli 2007

♦ **Lär dig grilla som proffsen!**

25 juli 2007

♦ **Lammstek med vitlök** och örter

25 juli 2007

♦ **Knaprig spicy chicken**

Publicerat 25 juli 2007

Uppdaterad 25 juli 2007