



FISK

Träkolsgrillad lättrimmad laxfilé med chili, citron och koriander

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **75 min** Portioner: **4**



Grillad lax är både enkelt och gott, här med en smarrig potatissallad till.

INGREDIENSER

1 kg hel laxfilé med skinn

Lag till rimning

1 liter kallt vatten

1 dl salt

Sås

2.5 dl naturell yoghurt

rivet skal från ½ citron + saften

1 kruka färsk koriander

Potatissallad

0.8 kg små potatisar



1 ask cocktailtomater
100 g färska sockerärtor
1 st rödlök
0.5 dl olivolja
2 msk rödvinsvinäger
salt & vitpeppar

Marinad till laxen

1 röd chili
skalet från 0.5 citron + saften
färsk koriander
1 dl olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta fram laxen och dela den i fyra portionsbitar, lägg den med skinnsidan uppåt i en form. Blanda 1 l kallt vatten med 1 dl salt och rör ihop så att saltet löser sig, håll sedan över laxen. Låt laxen dra i lagen i 25-30 minuter. Förbered och tänd sedan grillen.
- 2** Gör såsen. Blanda yoghurt med skal och saft från 0,5 citron, en tredjedel av koriandern som du strimlar, salt och peppar.
- 3** Koka potatisen och låt den svalna något. Dela den i lagom bitar och lägg i en skål. Krossa cocktailtomaterna försiktigt och skiva sockerärtorna och rödlöken. Blanda sedan med potatisen och ta i olivolja samt vinägern. Smaka upp med salt och peppar.
- 4** Ta upp laxen och skölj av den lätt. Torka av köttssidan med en bit papper. Tärna upp chilin smått och riv skalet från citronen. Pressa även ner citronsaften från citronen. Strimla koriandern och blanda allt med 1 dl olivolja. Pensla marinaden över laxen.
- 5** Grilla laxen över vit kolbädd med skinnsidan neråt först, antingen som hel bit lite högre upp på grillen eller i portionsbitar lite längre ner. Vänd efter ett par minuter och pensla regelbundet med marinaden. Laxen är färdig när skinnet börjar släppa lätt, vid en innertemperatur på ungefär 48 grader.