



FISK

Chèvrefylld lax med rödbetssås

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



När grillsäsongen är i fullgång passar denna fiskfavorit toppen!



INGREDIENSER

800 g laxfilé
100 g chèvreost
2 msk peppar
2 msk salt
0.5 st citron
2 msk olivolja
2 krm chiliflingor
3 st kvistar rosmarin
4 st rödbetor
5 dl grönsaksbuljong
4 st charlottenlökar
1 msk smör

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skär laxen i fyra lika stora bitar. Låt skinnet vara kvar. Snitta bitarna på längden och pensla eller gnid in dem med olivolja.
- 2 Salta och peppra.
- 3 Skär osten i bitar och lägg dem i snittet.
- 4 Skiva citronen och lägg en skiva på varje bit eller pressa citronsaft över laxen.
- 5 Strö på chiliflingor och lägg på färsk rosmarin.
- 6 Grilla laxbitarna på skinnsidan tills de är nästan genomgrillade. Det ska vara lite rå kärna kvar så att laxen inte blir torr.
- 7 Servera den nygrillade laxen med varm rödbetssås och en fräsch grönsallad.
- 8 Rödbetssås: Börja med såsen gärna ett stund innan laxen läggs på grillen. Koka rödbetorna mjuka. Koktiden varierar beroende på storleken, så känn efter med en sticka. Små rödbetor är klara efter 15-20 minuter. Häll av vattnet när rödbetorna kokat klart och pilla av skalet.
- 9 Skala och hacka schalottenlöken och fräs den blank i smör i en kastrull.
- 10 Lägg rödbetorna i kastrullen (dela dem först om de är stora), häll på lite grönsaksbuljong och mixa med stavmixer till en slät puré.
- 11 Tillsätt resten av buljongen, rör om och låt koka upp.
- 12 Späd eventuellt med mer buljong om du vill ha en tunnare sås. Smaka av med salt och peppar och rör till sist ner en stor klick smör.