

Grillstegt laks.

Ingredienser:

(4 personer)

4 skiver fersk laks á ca. 150 g.

100 g. smør.

Salt.

Timian eller andre krydderurter efter smag (helst friske).

Beklæd en ovnrist med staniol. Læg lakseskiverne en af gangen i en si. Skyl dem grundigt under den kolde hane. Dup vandet af lakseskiverne med et rent viskestykke. Læg dem på ovnrysten. Smelt smørret ved svag varme. Tag gryden af ilden, når smørret er smeltet. Fordel det smeltede smør på lakseskiverne med en bagepensel. Drys lidt salt og timian over. Tænd for grillen. Anbring ovnrysten under den, når den er varm. Lad lakseskiverne stege 6-8 min. Tag risten ud og vend skiverne med en paletkniv, og giv dem lige så lang tid på den anden side. Læg forsigtigt skiverne på et serveringsfad. Server med det samme, evt. med lidt kryddersmør.

God appetit.

