

Varm Røget Laks - på Planke med Gulerode og Feta

Planke varm røget laks, er en varm røget laks på cedertræsplanken med en frisk crust. Dertil serveres grillede gulleroder som vendes i feta ost. Sammen giver det et meget nemt og let ret. Kan serveres som forret men er helt klart et ret man kan spise igen og igen.

Denne Blogindlæg indholder **Reklame** da den er lavet i Sammenarbejde med, [Backyardliving A/S](#).

Planke Varm Røget Laks - med grillede Gulerode og Feta

til 3 portioner.

forberedningstid ca. 65. min tilberedningstid: ca. 35min.



Ingredienser til Planke Varm Røget Laks:

- 1 side fersk laks
- Aioli Peber Salt "[Opskriften finder du her på Bloggen](#)"
- olivenolie
- pebermix
- 6 gulerødder (900 g)
- rapsolie (2 spsk.)
- frisk persille (15 g)
- feta ost (100 g)

<https://boemsen.com/aioli-peber-salt/>

Fremgangsmåde - Planke Varm Røget Laks:

I Køkken:

1. Start med din røgplanke, min fra [Napoleon*](#) skal trække i vand i 60 minutter inden brug.



2. Vask omhyggeligt gulerødderne og halvere dem. Derefter skæres hver halve gulerode i kvarte.



3. Fjern eventuelle ben fra laksen, og læg den på røgplanken (Se vejledning om forbehandling af røgplanken inden brug på emballagen se punkt 1).
4. Krydr laksen med din peberblanding. Som blandes 1:1 (1 spsk. Aioli Peber Salt og 1 spsk. Pebermix)
5. Fordel gulerødderne jævnt på den hullede del af Multibakken* der er dækket med bagepapir, hæld rapsolie over gulerødderne, og krydr med din peberblanding.



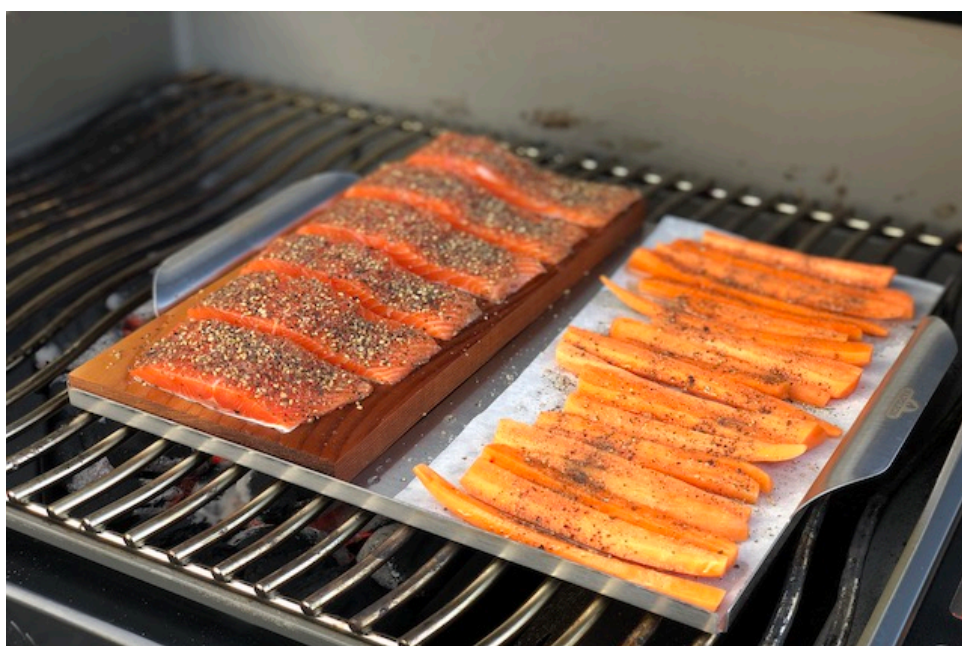
6. Mens gulerødderne og laksen tilberedes i grillen, hakker du din frisk persille helt fint.

Ved Grillen:

1. Grillen gøres klar til indirekte middelhøj varme, det svarer til 190 til 205 grader.
2. Jeg har lavet min [Napoleon Rogue All Black*](#) om til en kulgrill i dag ved at benytte [Napoleon's Kul og Røgbakke*](#) og 2kg [Kokos Briketter*](#)



3. Nu kommer du bakken med din Lakseseide og Gulerødderne på grillen så din laks ligger over briketterne og gulerødderne på indirekte varme og



lukker låget.

4. Det hele grilles i alt ca. 30 minutter.

5. Dog tager du laksen af grillen når den har nået en kernetemperatur på 65 grader det er for det meste efter 15 til 20 minutter. Og stiller den til side og lader den trække til gulerødderne er klar.



6. Når Gulerødderne er færdig grillet tager du dem af og kommer dem i en skål, og smuldre fetaost henover de grillede gulerødder. Derefter drysser du det hele med din fin hakkede persille, og blander det hele sammen ved hjælp af den ske.



7. Server straks din varm røget Laks med ristede Gulerødder.



Varmrøget laks på cedertræplanke

Velbekomme.

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Napoloen Rogue All Black: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Napoleon Multibakke: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Napoleon Kul- og Røgbakke: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Backyardliving Kokos Briketter: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Traeger Digitaltermometer: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilerede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).