Varmrøget Laks – med et tynd lag af honning

Der er ikke nogle ben i at tilberede en Laks på grillen. der findes mange muligheder at gøre det på. I denne opskrift er det en varmrøget laks der er skåret ud i enkelte Bøffer der drysses med en lille smule Honey Dust. De grilles efterfølgende i små 20 minutter på Grillen. Hetil har jeg lavet en varm pastasalat der er tilberedt sammen men mine Laksebøffer.

Laksen er sponseret af Danish Salmon*

Varmrøget Laks – med en touch af honning

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 20 min.

Ingredienser til varm pastasalat

- 1 hel side laks min er fra Danish Salmon*
- Honey Dust*

Fremgangsmåde sådan laver du en lækker varmrøget laks

I køkken

1. Start med at skylle din laks grundigt.
2. Derefter lader du den lige lufttørre i 5 til 10 minutter.
3. Nu skærer du den i lige store bøffer og ligger dem på en plade eller grillristen. Det er en god idee at komme nogle butcherpapier i mellem da

skindet fra fisken vil sætte sig fast til den under tilberedning og vil lette din rengøring efterfølgende .

4. Og til sidst drysser du den med et tynd lag Honey Dust.

NAPOLEON

Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 160 grader, jeg har benyttet min Traeger Timberline 850* til det.

2. Når grillen har opnået den ønskede temperatur stiller du din laks i grillen lukker låget.
3. Efter 10 min ser du lige til dine laksebøffer. De skal have en kernetemperatur om de 47 grader. Er den ikke i mål endnu giver du dem lige 5 min. mer.

DANISH SALMON
Recirculating Aquaculture System

Varm røget Laks med pastasalat

Denne Varm Pastasalat, kræver kun få ingredienser: Feta og cherry tomater, forårsløg, hvidløg og olivenolie. Dertil lidt peber og pasta. Ikke andet. Seriøst den er bare så nem at tilberede og den smager hammer godt. til blandet andet fisk.

Oksekød eller en fin lille kylling fra grillen. Den kan også nydes sammen med en nakkesteg..... Læs Mere...

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Danish BBQ – Honey Dust: *Steak-Out.dk**
- **Traeger Timberline 850: *Homeshop.dk**
- **The Meatstik: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk***

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information

findes *her*.