

CITRONGRILLAT

Citrongrillad laxfilé med tomatbuljong, grillade grönsaker, riven parmesan och gräddfilsdipp.



Det här behöver du för 4 portioner:

4 st	Laxfiléer med skinn (det går bra även med regnbågsfilé)
1 liter	Tomatjuice
1 st	Citrongräs
1 msk	Worcestershiresås
1 tsk	Tabasco
0,5 dl	Pressad citronsaft och 4 st skivor citron
12 st	Små kokta potatisar
1 st	Blekselleristång
1 st	Fänkål
1 dl	Gräddfil
1 dl	Crème fraiche
1 kruka	Persilja
0,5 dl	Parmesan

GÖR SÅ HÄR:

Tänd grillen.

TOMATBULJONGEN

Häll tomatjuice i en gryta, tillsätt worcestershiresåsen, tabasco och pressad citronsaft. Banka citrongräset hårt med änden på kniven och lägg i grytan. Koka i 30 minuter.

GRÄDDFILSDIPPEN

Blanda gräddfil med crème fraiche.

GRILLA

Lägg grönsakerna på grillen. Salta och peppra laxen, toppa med citronskivor. Tillaga laxen i aluminiumformen, på grillen, tills innertemperaturen når ca 54 grader. Dela de grillade grönsakerna i lagom bitar och lägg dem i tomatbuljongen. Lägg tomatbuljong och grönsakerna i djupa tallrikar. Toppa med den grillade laxen. Riv över parmesan och strö på strimlad persilja. Avsluta med gräddfilsdipp och eventuellt lite grillat bröd om man önskar.

