



GRILLA LAKS FRÅ HAVSMAK MED COUSCOUSSALAT

- her handlar det mest om å ha nok...



DETTE KAN DU GLEDA DEG TIL

Her er ei oppskrift mange vil elska. Husk også at det å laga god mat av gode råvarer er å ha god tid, vera godt forberedt og nytta heile prosessen.

Havsmak sin laks er eit fantastisk produkt å grilla.

Viktig å tina laksen i kjøleskap før tilberedning. Laksen skal ikkje «overgrillast», då kan den bli tørr og overflaten blir hard. Følg godt med mens du grillar, og ta deg ein liten trall mens du følgjer med. Plystring kan vera eit alternativ.

Dette treng du til 8 porsjoner:

1200 g Havsmak laks
2 ts paprikapulver
1 ts tørka oregano
1 ts salt
1 ts pepper
1 sitron

Couscoussalat

400 g cherrytomater
1 agurk
1 gul paprika
4 ss svarte oliven
1 gul løk
2 ss finhakka dill
2 ss finhakka persille
2 sitron
2 dl olivenolja
Salt og pepper
500 g couscous

Slik går du fram:

- Kok couscous etter anvisninga på pakken. La den avkjøla.
- Del cherrytomatene i fire, agurk og paprika i terninger, grovhakk oliven og finhakk dill, persille og løk.
- Bland grønnsaker og urter saman i ei bolle.
- Bland grønnsakene med den avkjølte couscousen.
- Riv sitronskal av ei halv sitron og klem ut safta av sitronen.
- Bland sitronskal og saft saman med olje. Hell dette over salaten.
- Smak til med salt og pepper.

Grillet laks frå Havsmak

- Finn frem laksen. Dryss paprika, oregano, salt, pepper og revet sitronskal over laksen.
- Grill laksestykket på grillen over indirekte varme i ca. 4 min på skinnsida før du snur laksestykket og grillar i 1-2 min på den andre sida.
- La laksestykket kvila i 2 min før du serverer dei på eit fat med couscoussalat.

Dei gode
råvarene
finner du hos
Matsnadder



MATSNADDER

Kontakt oss på 969 19 500
post@matsnadder.no
matsnadder.no



KNAPPHUS
KJØKKENSENTER

- dei gode stundene