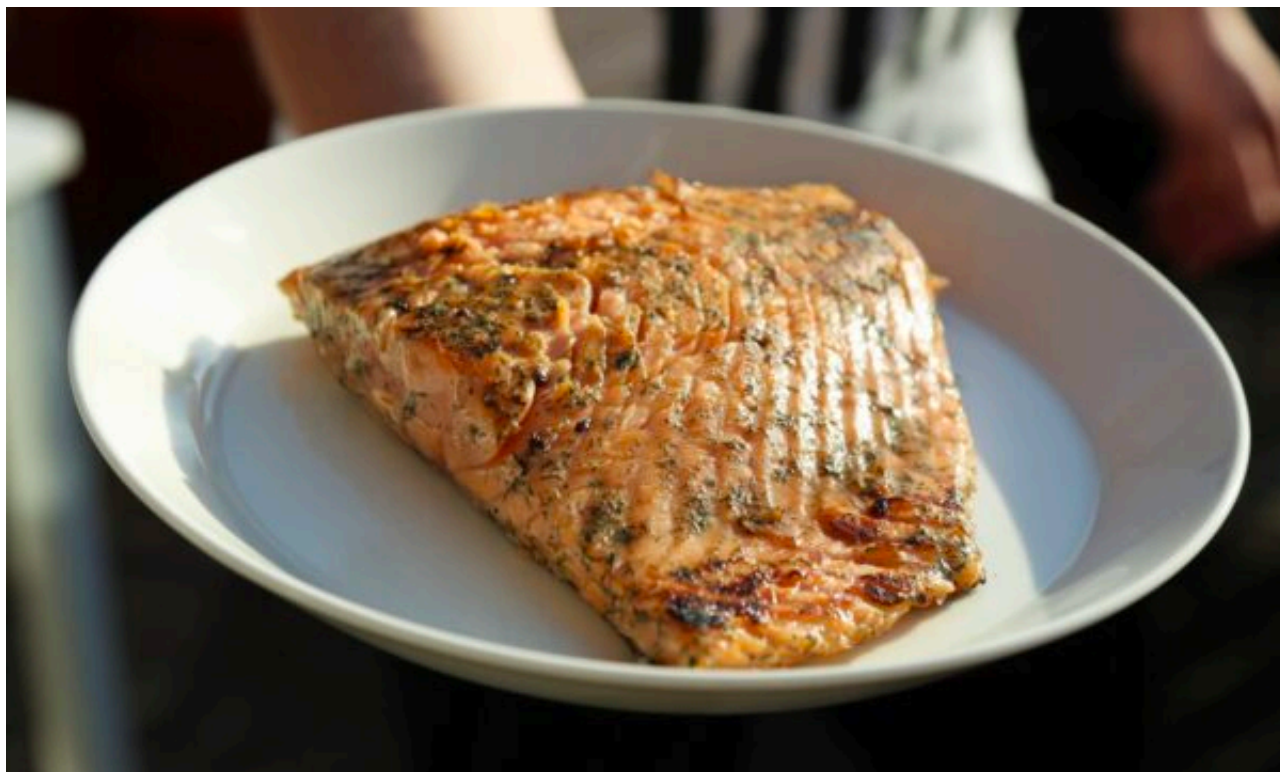


Grillad gravlax

Idag blev det grillad gravlax till middag. Har haft en bit gravad lax i frysen och länge varit sugen på att grilla den. När vi nu fick finväder blev det ett perfekt slut på påskhelgen.



Grillad gravlax

4 personer

700 g gravad lax, i bit

2-3 msk olja till pensling vid grillningen

Skrapa av gravningskryddorna från laxfilén. Pensla laxen lätt med olja och halstra på grillgaller tätt inpå glöden på mycket stark värme ca 1 minut på varje sida. Se till att grillen har maximal värme när du börjar halstringen. Servera med färskpotatissallad, se recept nedan.

Om du inte hittar färdig gravlax har jag recept på hur du gravar [här](#).



Färskpotatissallad

4-5 personer

1 kg potatis

100 g fetaost

1 dl gröna oliver

1 näve ruccola

1/2 burk saltorkade tomater, i strimlor

1 rödlök, strimlad

1/2 dl olivolja

2 tsk pressad citronsaft

Koka potatisen och låt den svalna lite på ett fat/bricka. Dela potatisen i mindre bitar och blanda med fetaost, oliver, ruccola, saltorkade tomater och rödlök. Blanda ihop olivolja och citronsaft och häll sedan över salladen. Strö flingsalt över.