

Grillad laxfjäril a la grecque

Blir det grillat i helgen om vädret håller i sig? Här i norr har en lite kyligare oh friskare luft smugit sig in. Det är bara solen som är varm.

Grillad laxfjäril är en favorit i repris som vi åt igen nu i sommar. Och fler gånger lär det bli...





Grillad laxfjäril a la grecque

4 personer

4 st laxfiléer, fjärilsstyckade, à ca 150 g

1 tsk salt

1-2 krm vitpeppar, nymald

1-2 msk olivolja, till pensling

Sallad

4-6 msk olivolja

1,5-2 dl parmesanost, nyriven

4-6 tsk vitvinsvinäger

0,5 st gurka, färsk, i strimlor

2 dl svarta oliver, med kärna (gärna vitlöksmarinerade)

1 stor paprika, röd eller grön, i mindre bitar

1/2-1 isbergssalladshuvud, i mindre bitar

200 g fetaost

1,5-2 dl lök, gul eller röd, hackad

Börja med salladen: Blanda alla grönsaker och lägg som en bädd på fyra tallrikar. Smula fetaosten över salladen och fördela ut oliverna. Strö slutligen den nyrivna parmesanosten över det hela. Hit kan man förbereda några timmar i förväg. Förvara tallrikarna svalt under tiden. Inför serveringen fördelas vinägern och olivoljan droppvis över salladstallrikarna.

Grillning av laxfjärilar: Tänd grillen och invänta maximal hetta på glödbädden, vilket brukar ta 10-20 minuter beroende på om du har grillkol eller briketter och om det blåser eller är vindstill. Krydda laxfjärilarna med salt och nymald vitpeppar. Pensla dem lätt med olja. Grilla laxfjärilarna på stark värme 1 1/2-2 minuter på varje sida beroende på skivornas tjocklek. Lägg en nygrillad laxfjäril på varje salladstallrik och servera omgående.