

Marineret grillet laks

Samlet tid **60 min.** 60 min. Arbejdstid

INGREDIENSE

R

4 Portioner

- 800 g** laksefilet med skind
- 1** appelsin
- 4 spsk.** olivenolie
- 2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
- 4** Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
- Blandede friske krydderurter efter smag og behag: koriander, persille, mynte

Grillede grøntsager:

- 200 g** cherrytomater
- 200 g** gul squash
- 100 g** røde løg
- 7** skovsvampe eller champignoner
- Sort peber
- 3 spsk.** Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
- 3 spsk.** olivenolie
- 4 tsb.** tørret oregano

Grillet vandmelon:

- 4 skive** vandmelon
- Ponzu-sauce til at dryppe med

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Riv appelsinskallen på et fint rivejern, og stil den til side. Skær appelsinen over, og pres saften ud i en skål. Tilsæt Kikkoman sojasauce og Ponzu-sauce, og rør det hele godt sammen. Skyl laksen, og skær den i fire store stykker à 200 g. Kom laksefileterne i skålen med marinaden (med skindet opad), og lad dem marinere i blandingen i 30 minutter.

Step 2

Forbered dressingen til grøntsagerne: Rør Ponzu-sauce, olivenolie, oregano og peber sammen. Skær cherrytomaterne i halve, og skær squash og løg i skiver. Fordel grøntsagerne og svampene på en grillbakke. Dryp med dressingen, og grill det hele i nogle minutter på begge sider. Grill vandmelonskiverne direkte på grillristen, og dryp dem med Ponzu-sauce.

Step 3

Tag laksefileterne op af marinaden, og dup dem tørre med et stykke køkkenrulle. Læg laksefileterne på grillen (med skindet nedad), og grill dem, til skindet er sprødt. Derefter vendes de og grilles i 2-3 minutter på den anden side. Serveres straks med de grillede grøntsager og vandmelon.