SENIORMADLAVNING

GRILLRØGET LAKS
50 PERSONER

Ingredienser

4 Laksesider på 600 gr

4 poser Rucolasalat

4 Bæger Cremet Peberrodssalat

5 Potter Purløg

5 Flutes

2 Pk Smør a 200gr

Fremgangsmåde

Lakse sider krydres med salt og peber efter smag. Lægges med skinsiden nedad på alufolie.

Optænd briketter svarende til mængden af en grillstarterrør. Når der er gløder lægges de i midten af grillen på nederste grillrist.

Læg et ca 1 cm tykt lag af rygesmuld ud i en foliebakke. Foliebakken sættes derefter direkte på de varme kul.

Øverste grillrist lægges på og laksen inkl. Alufolie lægges midt på risten.

Låget lægges på og begge spjæld skal være helt åbne.

Nå røgen begynder at komme ud lukkes topspjældet til men, ikke mere end grillen kan `trække` vejret.

Låget må ikke fjernes førend til sidst (Ca 45 minutter) for at se om laksen er færdig.

Hver Lakseside deles i 13 stk

2-3 stk rucola lægges på hver tallerken og laks ovenpå.

Pyntes med peberrodssalat og lidt purløg på toppen

Lune flutes og smør serveres til.