



Grillet laks

Til 4 personer

Grillet laks med kremet risoni, gressløk og grillet perleløk

4 biter laksefilet à 150 g

250 g risoni

1 boks grillet paprika

1 boks grillet perleløk

1 knippe gressløk

rødløk

salt og nykvernet hvit pepper



Kok risonien i saltet vann etter anvisningene på pakken, skyll den deretter i kaldt vann.

Pensle laksebitene med olje fra den grillede paprikaen. Grill laksen på alle sider og legg folie på grillen, slik at de ikke blir brent.

Bland de grillede paprikaene med oljen i boksen. Bland paprikamiksen med risonien, og krydre med salt og pepper. Skrell rødløken og skjær den i tynne ringer. Skjær gressløken i biter og bland den med risonien.

Server på et stort fat.