

Grillad lax med granatäppleslaw (6 personer)

Preparation

Torka ytan på laxen och lägg dem på en ugnsfast bricka. Pensla på bbq-sås och smaksätt med salt och svartpeppar. Grilla indirekt på medelhög värme i ca 10-12 minuter tills laxen är genomvärm men inte övergrillad. Pensla upprepade gånger med tunna lager bbq-sås under grillningen. Avsluta med att strö över hackade frö, kärnor och nötter.

Drag bort de tjocka nerverna i kålen och riv den i fina bitar. Slå på resterande ingredienser och massera in det i kålen.

Servera laxen tillsammans med kålsalladen och extra bbq-sås.



Produkter

hel laxssida, benfri	1-1,2 kg
Sweet Baby Ray's BBQ-sås, välj Din favorit	
Frön och nötter	
grönkål	250g
rapsolja	0,5 dl
pressad citron	3 msk
granatäpple, saft och kärnor	1 litet
Salt och svartpeppar	

*Allergener