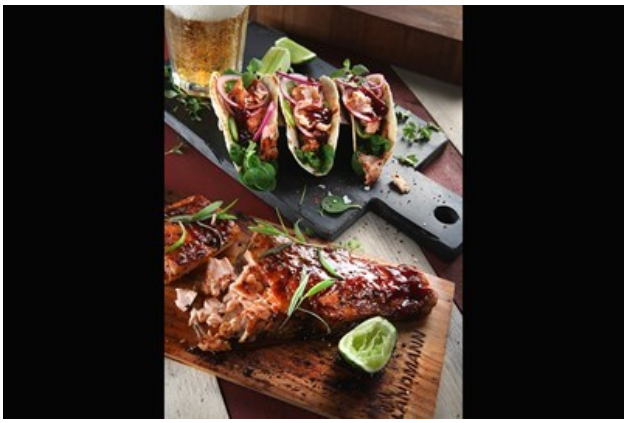
HAUGEN-GRUPPEN

Ray´s Plankgrillade Lax (4 personer)

Preparation



Lägg plankorna i blöt några timmar innan de skall användas.

Placera laxen med skinnsidan ner på plankan och krydda med salt och svartpeppar. Grilla på indirekt värme tills laxen är mör men fortfarande saftig (ca 30 minuter i 120 grader indirekt).

Pensla laxen ofta och generöst med BBQ sås under tiden den tillagas. Pressa över limejuice mot slutet av grillningen.

Plocka laxen i bitar och servera den i små tortillabröd med tomatsalsa och grönsaker.

Produkter

laxfilé, gärna med skinn	400g
grillplankor	
Sweet Baby Ray´s BBQ Sauce, valfri favorit	1 dl
lime	2 st
minitortillas	8 st
tomatsalsa	1 dl
salladsgrönsaker	

*Allergens