

Grilladur hlýnsírópstax

(fyrir u.þ.þ fjóra)

Innihald:

240 ml hrísgrjónaedik
12 msk hlýnsíróp
8 msk ferskur appelsínusafi
700 g laxaflök
Salt & pipar



Aðferð:

Hrærið saman í stórri skál edikið, sírópið og appelsínusafann. Setjið blönduna í lokaðan matvælapoka eða lokað ílát ásamt laxinum og látið marinerast í ískápnum í 1-3 klukkustundir (fer eftir því hversu mikinn tíma þú hefur). Forhitið grillið á hæstu stillingu og lækkið niður í hálfan hita þegar þið grillið laxinn. Hellið marinerið í pott og látið suðuna koma upp. Grillið laxinn (á roðlið) í 3-4 mín og burstið marinerið yfir laxinn á meðan. Snúið laxinum við og grillið í aðrar 3-4 mín. Kryddið eftir smekk.

Verði ykkur að góðu!



nordanfiskur

Góður kostur
-á hvers manns disk!