

GRILLAT MED JONAS BORSSÉN

Grillad Lax med Rostad Mandel och Spansk Vitlökssås

4 portioner

Använd en vanlig öppen grill med kol eller ved alternativt en engångsgrill, vertikalgrill eller gasolgrill.

4 fjärilskotletter av lax à 175 g

1 tsk mald spiskummin

salt och nymald svartpeppar

Spansk Vitlökssås:

2 1/2 dl brödtärningar (av dagsgammalt vitt bröd)

3 vitlöksklyftor

2 msk sherry- eller rödvinsvinäger

1 dl jungfru olivolja

1/2 tsk Pimentón de la Vera eller 1 msk Chipotle Sauce & Marinade

salt

1 burk canneliniböner, noggrant avsköljda

4 salladslökar, tunt skivade

1 ask cocktailtomater, delade

salt

2 msk jungfruolivolja

1 1/2 dl hackad och rostad sötmandel

1. Börja med att bereda spansk vitlökssås. Mixa ingredienserna i en matberedare med vass kniv eller med en stavmixer till slät konsistens. Förvara i kylskåp tills servering. Rosta och hacka även sötmandeln och ställ åt sidan.

2. Krydda laxkotletterna med spiskummin, salt och svartpeppar och lägg dem åt sidan.

3. Låt kolen brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark.

4. Blanda böner, lök, tomat med olivoljan i en liten kastrull och värm på grillen eller spis. Smaka av med salt. Grilla samtidigt laxkotletterna 2-3 minuter på varje sida över direkt glödvärme.

Servering: Lägg upp kotletterna på en bädd av den varma bönsalladen. Ringla på vitlökssås och strö på hackad sötmandel.