

# Varmrøget honning marineret lakseside.



## Hansens opskrifter

Hickory spånerne sættes i blød i en skål vand.

Laksensiden pudses af (fedt og finner), skindet skal blive på, synlige ben trækkes ud med en fladtang.

Lægges i et fad på skinsiden så det røde kød vender op.

Drysses med salt og peber og smøres med blomsterhonning, stilles i køleskabet i ca. 2 timer.

Grillen tændes. Når den er klar lægges kullene i siden til indirekte grillen så vippe delen af risten er over kullene.

Laksen lægges på risten mellem kullene og skal lige have 5-10 minutters varme under låg, for at gøre kødet modtagelig for røg.

De opblødte spåner dryppes af og fordeles jævnt over kullene i begge sider. Låget lægges på og der lukkes helt for luften i låget og der lukkes næsten for luften i bunden. Fisken ryges nu i 25 minutter.

De 8 tynde skiver rugbrød pensles med olivenolie og drysses let med Læsøsalt, ristes i 200° varm ovn til de er let sprøde. (ca. 12-15 min).

Asparges dampes/blanceres i letsaltet vand.

Laksen tages ud og lægges på en serveringsplade, der skæres for med fiskekniv/ske fra halen og frem, for at følge lagdelingen i fileten.

Asparges, ristet rugbrød og mayonnaise serveres til.

Forret. 6-8 personer

Ingredienser:

Ca. 1,5 kg fersk lakseside.

Salt/peber.

Flydende blomsterhonning

1 håndfuld Hickory spåner.

1 bundt hvide eller grønne asparges.

8 sk. tyndt skåret hj. bagt rugbrød

2 spk. olivenolie

Lidt storflaget Læsø salt

Hjemmerørt mayonnaise. (se andet sted)

1 Weber kuglegrill + grillbriketter.

