



Grillad laxkotlett med tillbehör & ljuvlig basilikasås

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Fantastisk god och snabblagad middag som passar perfekt till vardags. Basilikasåsen är en stor favorit som jag även brukar använda till pastarätter och sallader.



INGREDIENSER

- 2 stycken laxkotletter
- olja
- salt och peppar
- Basilikasås**
- 1-2 krukor färsk basilika
- 1-2 matskedar olja
- 2 teskedar vitvinsvinäger
- 1 tesked honung
- 0.5 stycken vitlöksklyfta
- italiensk salladskrydda
- chiliflakes

salt

Tillbehör

2 portioner delikatesspotatis

2 portioner sparrisbroccoli (bellaverde)

1 stycken citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka potatisen och därefter grönsakerna.
- 2** Mixa alla ingredienserna till såsen slätt. Smaka av med kryddor.
- 3** Pensla laxkottletterna med olja. Salta och peppra. Grilla laxen cirka 4 minuter på varje sida. Dela citronen på mitten och låt grilla samtidigt.
- 4** Servera med potatis, sparrisbroccoli eller andra grönsaker och citron. Smaklig måltid!