



Chipotlerubbad lax och het vattenmelonsallad med mynta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Grillad lax är fantastiskt gott och snabbt tillagat. Här kryddas laxen med en rub som ger fisken fantastisk smak av chipotle och citrus. Serveras med en het vattenmelonsallad toppad med fetaost.

Receptet är från Santa Maria. Rubben fanns i den senaste Smakbox vi testade.



INGREDIENSER

Vattenmelonsallad

- 1 kg vattenmelon
- 200 g fetaost
- 1 tsk red hot chili flakes
- 0.5 tsk tellicherry black pepper (svartpeppar)
- 1 msk färskpressad limejuice
- 2 msk olivolja
- 2 msk färsk mynta

Lax

- 1 påse santa maria rub, chipotle & citrus
- 6 bitar lax med skinnet kvar (150 g/bit)

GÖR SÅ HÄR

1

Salladen: Skär vattenmelon i tärningar och lägg upp på ett fat. Smula över fetaost och toppa med chiliflakes, svartpeppar, limejuice och olivolja. Avsluta med den fräska myntan på toppen.

2

Lax: Rubba (gnid in) laxen med rub på kötsidan.

Grilla laxen indirekt i cirka 12 minuter till 56°C i innertemperatur. Vill du ha riktigt krispigt skinn på laxen lägger du den istället över glöden i cirka 5 minuter så får den både yta och färg.

Servera gärna med BBQ-sås Roasted Garlic och den härliga fetaost- och vattenmelonsalladen.