


BAKKAFROST

ESTABLISHED 1968

GRILLAÐUR LAKSUR Á SPJÓTI



BAKKAFROST YNSKIR ØLLUM EINA GÓÐA EYSTANSTEVNU

Grillaður laksur • Soleiðis gert tú:

1. Legg spjótini klár (um tú brúkar træspjót, legg tey í blot áðrenn)
2. Skola laksaportiúnirnar og sker í smærri stykkir.
3. Kroyst saftina úr hálvari sitrón út yvir laksin. Lat hetta liggja og bíða í 10-20 minuttir.
4. Sker grønmeti í stykkir
5. Koyr laksabitarnar og grønmetið uppá spjótið (laks og grønmeti aðru hvørja ferð)
6. Smyr eitt sindur av olivenolju á og krydda við salti og pipari
7. Nú er klárt at grilla. Grilla spjótini í 7-9 minuttir. Vend við jøvnum millumbilum.

Væl gagnist!

TILFAR:

1 pk Bakkafrost laksaportiúnir
(kunnu keypast í flestu matvøruhandlum)

- Sitrón
- Grønmeti (eftir egnum ynski)
- Spjót
- Salt og pipar
- Olivenolja



Tú finnur
aðrar leskiligar
uppskriftir við
laksi her: