

Grillowany łosoś z sałatką z pieczonych ziemniaków

Składniki

600 g	łososa norweskiego ze skórą
5	średniej wielkości ziemniaków
1	cebula dymka
3	łyżki miodu
100 ml	sosu sojowego jasnego
2	łyżki majonezu
2	limonki
	sól
	pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotowanie grillowanego łososa z sałatką zaczynamy od umycia ziemniaków i ugotowania ich w mundurkach na półtwardo. Grillujemy je, aż skórka zrobi się chrupiąca, a ziemniak będzie w pełni miękki.
2. Jak przyrządzić łososa na grillu? Wystarczy włożyć rybę do marynaty przygotowanej z 100 ml sosu sojowego, 2 łyżek miodu i soku z jednej limonki. Marynujemy go 15 minut. Rybę grillujemy i podlewamy marynatą, aż zrobi się na niej glazura.
3. Idealny grillowany łosoś z sałatką powinien być soczysty. Dlatego nie można go za długo piec w wysokiej temperaturze. Najlepiej grillować rybę na rumiano z każdej strony po 2 minuty, a następnie zamknąć grill na około 5 minut. Dzięki temu łosoś dojdzie w środku i będzie soczysty.
4. Do przygotowania grillowanego łososa z sałatką można wykorzystać [cedrową deskę](#), którą najpierw trzeba namoczyć w wodzie, a po upieczeniu ryby zostawić na desce. Piękny cedrowy aromat gwarantowany.
5. Kiedy łosoś w glazurze dochodzi na grillu, zajmujemy się przygotowaniem sałatki ziemniaczanej. Dymkę kroimy cienko, ziemniaki kroimy w większą kostkę, dodajemy majonez, sok z jednej limonki, łyżkę miodu i doprawiamy solą i pieprzem.
6. Wszystko gotowe. Teraz zostaje tylko podanie pyszności gościom. Jeśli używaliście deski cedrowej, to podajcie rybę właśnie na niej. Słuszną porcją sałatki ziemniaczanej, kilka kawałków limonki i gotowe!