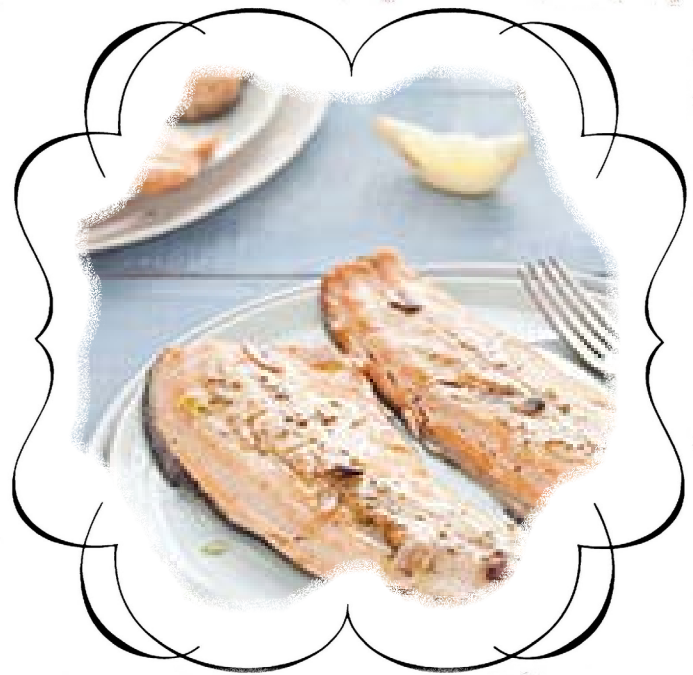


Grillud bleikja

(fyrir u.þ.b. fjóra)

Innihald:

- 8 silungslök
- 1/4 bolli ólífuolía
- 1 hvítlauksgeiri
- 1/2 tsk þurrkað salvía krydd
- 1/2 tsk þurrkað rósmarín
- 2 msk vínedik
- 1/2 tsk salt
- 1/4 tsk svartur pipar



Aðferð:

Forhitið grillið á háum hita. Sameinið í litlum potti olíuna, hvítlaukinn, salvíuna og rósmarín. Steikið á pönnu (á grillinu eða á eldavél) þangað til laukurinn brúnaft. Takið pönnuna af hitanum og bætið vínedikinu út í og stráðið helmingnum af saltinu og piparinum út í. Setjið silungslökin á álbakka eða í álpappír (opin) og stáðið restinni af saltinu og piparnum á flökin. Setjið helmingin af blöndunni á fiskinn og grillið á roðhliðinni í u.þ.b. 3 mínútur. Áður en fiskurinn er borinn fram er restinni af blöndunni hellt yfir fiskinn.

Verði ykkur að góðu!



nordanfiskur

Góður kostur
-á hvers manns disk!