

Grillet fisk med fyld



Fisk er sommermad, når det er bedst – nemlig på grillen. Og kombineret med soltørrede tomater, pesto og bacon er den bare helt fantastisk.

Denne opskrift kan både laves med en større eller mindre filet – forskellen ligger kun i grilltiden.

Det skal du bruge til 4 pers.

4-8 stk. fersk filet af torsk, lyssej, kuller eller kulmule
2-3 pakker røget bacon

Fyld

Revet ost
Soltørrede tomater
Rød pesto
salt og peber

Tilbehør

Blandet salat
Flutes

Sådan gør du

Læg alle fileterne ud på et spækbræt. Fordel en tsk. rød pesto på hver filet. Læg de soltørrede tomater ud på fileterne og drys med revet ost.

Fold fileten på den lange led og pak den ind med 2 skiver bacon.

Til sidst rulles hver filet ind i et firkantet stykke staniol. Enderne på staniolpakkerne bukkes, så de vender opad. Filetterne kan også grilles direkte på grillen ved indirekte varme.

Pakkerne grilles i ca 10-15 min afhængig af filetternes størrelse. Jo tykkere fisk - jo længere tid.

Fiskepakkerne serveres med en god blandet salat og et godt stykke flutes.

Velbekomme

PS! Denne opskrift kan også laves i en ovn ved 200°

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk