

Pestobagt kuller på squash



Kuller er en herlig spise-fisk, som man aldrig går fejl af.

Her er den bagt med grøn pesto og serveret med smørstegte squash og et drys hakkede saltmandler.

Uhhmm – det er både super nemt og meget lækkert.

Det skal du bruge til 4 pers.

3-4 pæne kullerfileter

Grøn pesto

2 pæne squash

Smør

Salt og peber

1/5 dl. saltede mandler

Tilbehør

En god blandet salat med peberfrugt og tomat.

Grøn pesto

Lidt dild til pynt

Sådan gør du

Læg kullerfileterne på bagepapir i et ovnfast fad. Smør dem godt med grøn pesto - de må gerne være helt dækket. Sæt fadet i en 200° varm ovn på midterste rille. Bag fisken i 15-20 min.

Vask de to squash. Skær dem i 0,5 cm tykke skiver, krydder med salt og peber. Steg dem på panden i smør til de er varmet godt igennem og begynder at blive bløde. Vend dem ofte så de ikke bliver sorte.

Hak de saltede mandler groft.

Anretning:

Læg en portion smørstegte Squash på tallerkenen, læg et godt stykke af den bagte fisk oven på squashen og en portion salat ved siden af.

Drys både salat og fisk med de hakkede mandler.

Server evt. med ekstra pesto til.

Velbekomme

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