

Torsk med bacon og grønt på grill



Er du til madlavning uden-dørs, så er denne en meget velsmagende ret, der er nem at gå til.

Både børn og voksne kan deltage i forberedelserne.

Nyd den lækre mad direkte fra grillen – det er da hygge der vil noget.

Det skal du bruge til 4 pers.

4 stk. pæne torskefileter

1 stk. spidskål

4 stk. snackpeber

2 stk. squash

2 pakker bacon

Citronolie

Salt og peber

Tilbehør

Kold sauce af 2 dl creme fraiche rørt med 1-2 spsk. estragon, salt og peber

Sådan gør du

Vask grøntsagerne og rens peberfrugterne for kerner. Skær peberfrugter og spidskål i kvarte. Skær 1 cm tykke skiver på langs af squashen.

Læg spidskål i en skål og hæld kogende vand over kålen. lad den stå i ca. 10 min. Tag den op og lad den dryppe af. Svøb hver af de 4 stykker spidskål i 1-2 stykker bacon.

Læg grøntsagerne i et fad, dryp lidt citronolie over dem og drys med salt og peber.

Kryder torskefileterne med salt og peber. Læg fileten dobbelt og svøb 2 stk. bacon omkring. Hold evt. baconen på plads med en stegenål.

Læg fisk og spidskål på en varm grill og lad det grille i ca. 10 min. - gerne ved indirekte varme - vend dem undervejs. Vend fisk og spidskål igen og kom de sidste grøntsager på grillen og giv det hele ca. 6 min. Hold øje med grøntsagerne og vend ofte undervejs.

Server portionsanrettet med en god kold sauce.

Velbekomme

TIP! Brug en spatel til at vende fisk og grøntsager der grilles, da de nemt går i stykker

KIG IND!

Butikken er altid fyldt med 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