



Grillet makrel med persille

LAURSENS FISK

Opskrift til 2 pers.

Ingredienser:

2 Hele makreller

2 Håndfulde persille

1 Citron

3 Fed Hvidløg

1 Dl. Olie

Salt og peber

6 Kød nåle

Fremgangsmåde:

1. Makrellerne skæres halvt op og renses.
2. Rids skindet flere steder, så makrellen ikke krøller sammen under stegningen.
3. Hvidløg presses og olie tilføjes.
4. Smør hvidløgsolien på indersiden af makrellen og krydr med salt og peber.
5. Tilføj en håndfuld persille og luk forsigtigt med kødnåle.
6. Pensl makrellerne med rigeligt hvidløgsolie, så de ikke hænger fast på grillen.
7. Makrellerne skal grilles 3-4 minutter på hver side på direkte varme.
8. Vend dem kun én gang, da skindet er meget porøst.
9. Dryp med citronsaft og servér evt. med grillet artiskok og majs. Velbekomme!