

Oppskrifter 26.1.2013 – Klubbmøte hos Njal

Grillet ørret med mangosalat

400 g ørretfilet med skinn
Soyaolje til steking
2 mango
saften av 1 lime
2 ts grønn pepper
50 g ruccolasalat
4 ss olivenolje
salt og pepper

Del fiskefileten i 4 porsjonsstykker. Pensle skinnsiden med olje og grill fiskestykkene på svak varme med skinnsiden ned.

Ta skinnet av mangoene og skjær dem i skiver. Anrett dem på tallerkener og drypp over limesaft (spar litt til salaten) og grønn pepper.

Bland olivenolje med limesaft og vend inn i salaten. Anrett denne sammen med ørreten på mangoen.

Drikke

Pfaffenheim Black Tie, Alsace Riesling + Pinot Gris, 2010