

Grill. Hellefisk

Citroncreme og urter

20 pers.

20 stk. hellefisk med skin

10 stk. gulerod

1 stk. kinaradisse.

10 æggeblomme

4 citron

1 l. sødmælk.

Lidt dild.

1 flutes

Hellefisk skrabes på skindsiden så alt skæl/urenheder fjernes. Steges på pande i hed olie.

Krydres med salt og hvid peber. Steges færdig i ovn.

Gulerod og kinaradisse ordnes og skæres ud til papuierter. Blancheres, og formes i papuierter. Kan evt. farseres.

Mælk jævnes til tynd mælkesauce smages til med salt, hvid peber og friskpresset citronsaft. Æggeblomme legeres og monteres – kort før serveringen – med mælkesaucen.

Anrettes på tallerken – serves med et stk. flutes, pyntes evt. med dild