

Marinerede ål og bagte kartofler med krydderier



Sommergriller
for 4 personer



Ingredienser:

150 - 200 g nyslagede flåede ål pr. person

Marinade:

½ dl Teriaki eller alm. soyasauce
1 dl riseddike (½ dl alm. eddike kan også anvendes)
½ dl mirin, sød risvin (kan erstattes af lidt vand og sukker)
1 stor tsk. salt

Tilberedning:

Bland ingredienserne til marinaden i en skål
Skær ålene i ca. 6 cm lange stykker, vend dem i marinaden, og
Mariner fisken ca. 3 timer i køleskabet
Læg stykkerne i et fiskegrill net, eller stik dem på et grillspyd
Grill stykkerne i 12 - 15 min. vend stykkerne hyppigt

Tilbehør:

Vaskede bagekartofler prikkes med en kødnål og bages i forvarmet
ovn i ca. 1 time, ved 200° eller i microovn ca. 3 min. pr. kartoffel,
ved fuld effekt

Ingredienser:

4 store bagte bagekartofler a ca. 275 g
1½ dl varm mælk
100 g revet emmentaler/cheddar ost
¼ dl klippet purløg
½ dl hakket persille
Evt. et lille drys tørret chili
Salt og hvid peber

Tilberedning:

1. Hak krydderurterne fint
2. Skær et "låg" af hver kartoffel, skrab så meget af kartoffelkødet ud, at der er en skal tilbage på ca. ½ cm tykkelse
3. Mos indmaden med en gaffel, samtidig med at mælken blandes i, tilsæt ost og krydderurter, og evt. chili. Bland det hele godt.
4. Smag til med salt og peber
5. Fyld blandingen i kartoffelskallerne
6. Bag kartoflerne færdige på grillen i ca. 15-20 min.

Drikkevarer: Brændevin og skummende koldt øl