

# Marinerede ål og bagte kartofler med krydderier



## Sommergriller for 4 personer



### Ingredienser:

150 - 200 g nyslagtede flåede ål pr. person

#### Marinade:

½ dl soya  
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 marinér 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

#### Tips:

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  
1 bundt persille  
1 bundt kørvel eller purløg  
1 æg  
1 dl fromage frais/blanc  
Evt. et lille drys stødt Muscat  
Salt og peber

### Tilberedning:

1. Hak krydderurterne fint
2. Halver de bagte kartofler, skrab indmaden op i en skål (lad et 5 – 6 mm tykt lag indmad sidde tilbage i kanten)
3. Mos indmaden med en gaffel, og tilsæt sammenpisket æg, fromage frais/blanc og de finthakkede krydderurter
4. Smag til med salt og peber
5. Fyld blandingen tilbage i de tomme halve kartofler med en ske
6. Bag kartoflerne færdige på grillen i ca. 12 min.

**Drikkevarer:** Brændevin og skummende koldt øl