



Grillede havtaskekæber med sauteret spidskålssalat



60+ MIN

HOVEDRET

En lidt uvant fiskespise, vendt i smagfuld krydderiblanding. En anderledes grilloplevelse, serveret med dejlige danske grøntsager i citronsaucen.

Ingredienser

2 personer

Bemærk: Opskriften er blevet skaleret, så mål og tider kan variere.

Havtaskekæber (ca. 250 g) 8

Stødt koriander 1 tsk

Sådan gør du

Fjern hinder, eventuelle ben og det geléagtige lag fra kæberne. Vend krydderierne sammen i en skål, og fordel dem på kæberne. Kom kæberne på havegrillen eller på en grillpande. Grill kæberne 2-4 min. på hver side - afhængig af størrelse. Hold dem varme.

Sauteret spidskålssalat

Bland mælkesaucen med citronsaft og salt og

Korranter

Hvidløgssalt ½ tsk

**Stødt
spidskommen** ½ tsk

Cayennepeber ½ tsk

Sauteret spidskålssalat

**Karolines
Køkken®
mælkesauce** ¼ liter

**Friskpresset
citronsaft** 1 spsk

Groft salt ¼ tsk

**Fintstrimlet
spidskål** 250 g

**Æble i skiver,
fx discovery
(ca. 100 g)** 1

**Rødløg i både
(ca. 100 g)** 1

Bælgede ærter 50 g

Groft salt ¼ tsk

**Grofthakkede
mandler** 25 g

Tilbehør

kom imens 2 dl af citronsaucen i en stor tykbundet gryde og bring den i kog under omrøring. Tilsæt de øvrige ingredienser og sauter blandingen, stadig under omrøring i ca. 4 min. og smag til.

Bring resten af citronsaucen i kog i en lille tykbundet gryde, kog det under omrøring. Anret spidskålssalaten i et fad, drys med mandler og server straks sammen med citronsaucen, kæber og grillet brød.

Velbekomme!

Tips

En dry rub, som fisken er drysset med, kan varieres alt efter smag og behag, og hvad krydderiskabet har at byde på. I stedet for havtaskekæber kan du bruge torsk.

**Grillet groft
brød**

125 g
