Grillaður þorskur að suðrænum hætti

Sigfús Bergmann Önundarson, Suðureyri - Mardís ÍS400

1 kg handfæra þorskur
2 msk límónusafi
2 msk ólífuolía
2 hvítlauksgeirar
2 msk Chili sósa

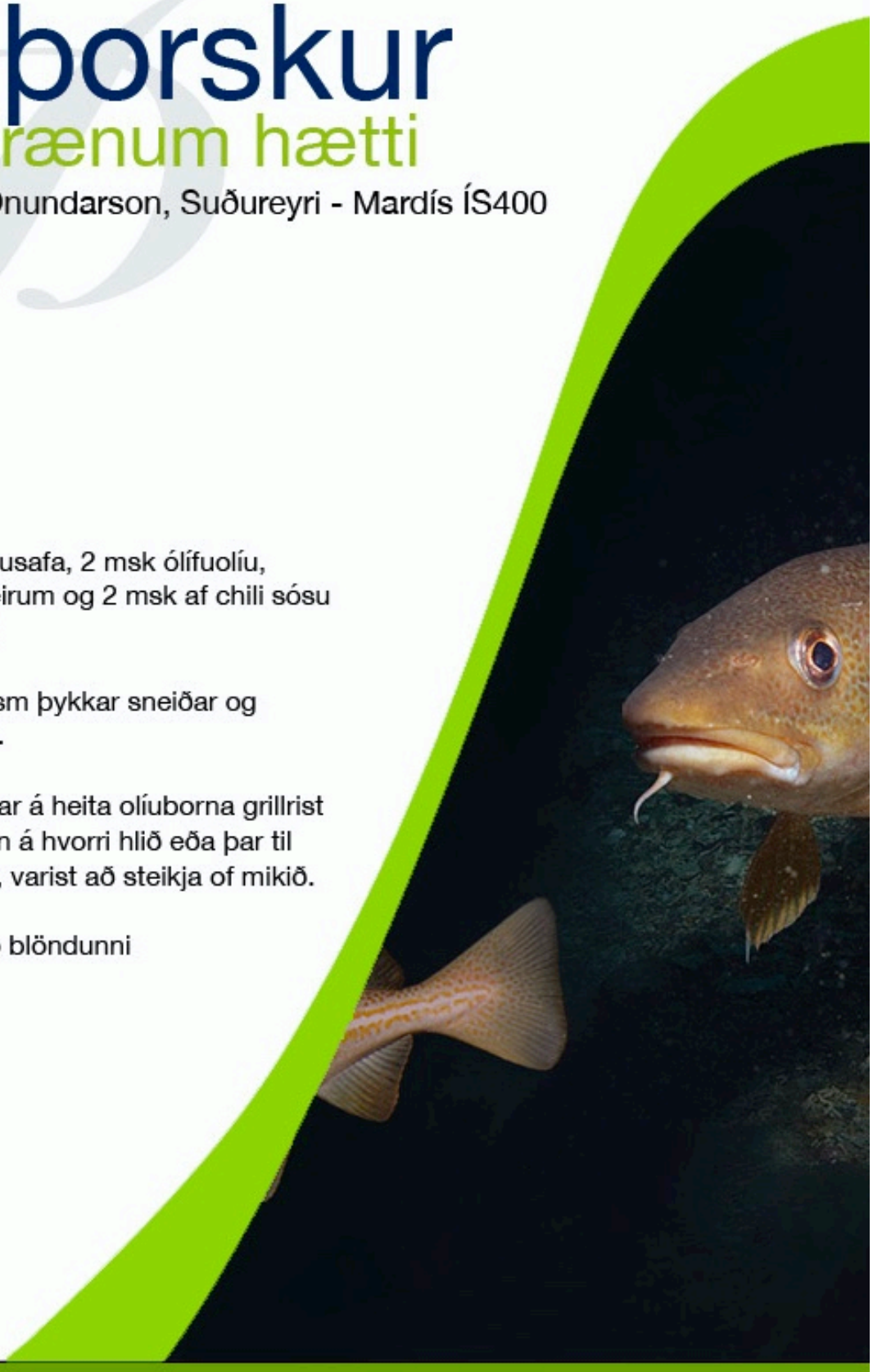
Grillið hitað.

Blandið 2 msk af límónusafa, 2 msk ólífuolíu, 2 söxuðum hvítlauksgeirum og 2 msk af chili sósu og þeytið saman í skál.

Þorskurinn skorinn í 2 sm þykkar sneiðar og penslið með blöndunni.

Sneiðarnar eru þá lagðar á heita olíuborna grillrist og grillaðar í 7 til 10 mín á hvorri hlið eða þar til þær eru steiktar í gegn, varist að steikja of mikið.

Gott að pensla oft með blöndunni meðan grillað er.



2023

LANDSSAMBAND smábátaeigenda