

Grillade "smoky" fiskspett med kiwisås!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Grillade "smoky" fiskspett med kiwisås

2 port

Ingredienser:

2 port. vit fisk, i kuber,
t.ex. torsk, kolja

Rökig marinad

1 st chipotle, torkad,
rökt jalapeno
0,5 st jalapeno
2 msk persilja
1 klyfta Vitlök
0,5 dl olja
2 klyftor citron, saften
av
1 tsk honung
salt o svartpeppar

Kiwisås

2 st kiwi, skalade
2 st schalottenlökar
2 klyftor citron, saften
av
1 msk honung
0,5 dl rapsolja
salt o svartpeppar

Servering

ris, kokt
sallad
apelsiner
avokado

Gör så här:

Kör ingredienserna till marinaden i en mixer. Lägg fiskkuberna i marinaden och låt dra en stund.

Kör alla ingredienserna till kiwisåsen i en mixer. Smaka av med salt och peppar och håll upp i en skål.

Trä fiskkuberna på grillspett och lägg dem på grillen i några minuter tills de känns klara. Vänd försiktigt på dem under tiden du grillar dem.

Servera direkt med kiwisåsen, ris och en god grönsallad.