

Grillrecept 24- norrbotten 4 personer

Kokta grillade rebenspjäll med nudelsallad

1,2 kg tjocka rebenspjäll
½ gul lök
½ delad vitlök
10 st svartpepparkorn
5 st enbärkorn

Koka rebenspjällen med kryddorna i vatten i ca 1 tim,
Känn av med pinsette så att den är genomkokt.
Kyl av och gilla på grill gläsera dom sista minuterna med den kokta svartpepparglazen.

Rödvinsglaze:

Grovkrossa en kryddblandning av svarta och vita senapsfrön, fänkålsfrön, svartpeppar, spansk paprikapulver.

Smält ½ - 1 dl socker i en panna och tillsätt kryddorna. Tillsätt 4 dl rödvin och 2 dl sherryvinäger och koka till sirapskonsistens

Nudelsallad:

1 pkt nudlar
½ rödlök
1 knipp vårlök
40 g ruccola
½ dl soya
1 st lime

Koka nudlarna klar och kyl av i kallat vatten.
Vänd ihop med löken och ruccolasalladen.
Vänd upp i soya, lime, olivolja smaka av med salt och peppar.