

SANDART

*varmrøget
på ølandsperler
med salat & dild*



www.aquapri.dk

aquapri

Til 4 portioner

Ingredienser:

400 g sandartfilet u/skind

1/2 spsk. salt

Røgesmuld/flis til
røgeovn/grill

50 g Ølandsperler eller
hvedekerner

Salat – f.eks. Frillice

2 spsk. mayonnaise

2 spsk. ymer

Salt & peber

Dild

Tilberedning:

Dagen før: Skær sandartfileten i 4 lige store stykker og fordel 1/2 spsk. salt på fisken, som sættes på køl til næste dag.

Fisken varmrøges i røgeovn/grill i 2 omgange af ca. 7 minutter – med en

hviletid på 10 minutter. Fisken skal være gylden og spiseklar (må ikke være rå).

Kog 1 dl. vand op med lidt salt og tilsæt Ølandsperlerne. Koges i 5 minutter og trækker, indtil vandet er væk.

Pluk salaten og læg det i koldt vand.

Skyl dilden og skær det fint (gem lidt hele kviste til pynt).

Rør ymer og mayonnaise sammen, tilsæt dild og smag til med salt og peber.

Anret sandarten og Ølandsperlerne ovenpå salaten, læg dildcreme omkring og pynt med dildkviste.

Serveres med brød og smør.

www.aquapri.dk

aquapri

dansk familieejet fiskeopdræt med over 120 års erfaring

Vi producerer og leverer friske sandart fra dansk akvakultur i en flot og ensartet kvalitet hele året. Vores sandart kommer fra ansvarligt opdræt i recirkuleret anlæg med rent vand fra egen boring. Vi er stolte af vores unikke sandart. Kødet har en fin struktur og en fast konsistens, og så smager det bare himmelsk.

Velbekomme!