

## Grillet rødtunge med thaisauce.

(4 personer).

4 rødtunger a ca. 350 g.

salt

olivenolie

Fiske - grillnet.

### Sauce

1 hakket rødløg

3 dl. Fiskefond

1  $\frac{1}{2}$  tsk. Thailandsk fish sauce

2-3 limefrugter

1 ll. Bdt hakket koriander

3 - 4 kviste bredbladet persille

1 spsk. Smør

Rids fiskene 3 gange på hver side og pensl dem med olie. Drys med salt og læg dem i grillnettene. Grill dem over trækul ca 3 - 4 minutter på hver side.

Kog rødløget til saucen 1 min. i fiskefonden. Tilsæt fish sauce,  $\frac{1}{2}$  tsk reven limeskal og ca.  $\frac{1}{2}$  dl.limesaft. Kog op og smag til.

Lige før serveringen piskes smørret i saucen og den hakkede koriander tilsættes.

Læg de grillede fisk på hver sin tallerken, og hæld saucen over. Pynt med bredbladet persille.