

Enebærgrillede foreller.

- 4 foreller
- 4 hele enebær
- 1 tsk. Salt
- $\frac{1}{2}$ tsk. Peber
- 1 spsk. Hakket persille
- 3 spsk. Mel

Forellerne drysses med salt, trækker en $\frac{1}{2}$ time.

Aftørres og drysses ind- og udvendig med knuste enebær, salt, peber, mel og hakket persille og grilles ca. 5 minutter på hver side af havegrillen. Nogle enebær drysses ned i den glødende grill giver en fin smag til fisken. Serveres med dip og tilbehør.

Forslag til dip: Cremefraiche rørt med revet peberrod og finthakket æble. Mayonaise og creme fraiche rørt med hakkede krydderurter (persille, dild, purløg, bailikum.)

Forslag til tilbehør: Skåle med finthakket grøn og rød peberfrugt, grønne og sorte oliven, smuttede smørristede mandler og skiveskårne champignon.