

GRILL-SALAT

(4 Portioner)

600 g. ål

2 spsk. Olivenolie
1 fed knust hvidløg
1 kvist timian
12 salvieblade
1 spsk. Hvidvinseddike
salt og peber.

Kold kartoffelsalat.

$\frac{3}{4}$ kg små kogte kartofler

1 rødløg i smalle både
1 bdt. radisser
 $\frac{1}{2}$ agurk
1 spsk. Frisk timian
2 spsk. Klippet purløg
 $\frac{3}{4}$ dl. Olivenolie
 $\frac{1}{4}$ dl. Hvidvinseddike
Salt og Peber
2 spsk. Klippet karse

Tilbehør: brød og citron og hakket persille.

Skær ålene i stykker på ca. 8 cm og læg dem i en marinade bestående af olivenolie, hvidløg, timian, salvie og hvidvinseddike mindst 1 time i køleskab.

Skær radiserne i kvarte, halver agurken fjern kærnerne og skær den i skiver. Bland kartofler, rødløg, radiser, agurk, timian og purløg. Pisk olivenolie og hvidvinseddike godt sammen og smag til med salt og peber. Kom dressingen over salaten og lad den trække i ca. 1 time i køleskab. Pynt med karse lige inden serveringen.

Grill ålene på en havegrill eller steg dem på en grillpande ved god varme ca. 7 min. På hver side. Krydr med salt og peber. Server ålene sammen med kartoffelsalaten, brød og citron. Smag til med salt og peber og drys med hakket persille.

RIGTIG GOD APPETIT!!