

SYLTET MAKREL



Sådan gør du

1. Læg makrellerne med skindsiden opad på bageristen og pensl med lidt olie. Stil den 10 cm. fra grillen, og grill til skindet er brunt og sprødt. Tag dem ud og afkøl.
2. Snit grøntsagerne. Svits løgene i 5 min i resten af olien. Tilsæt resten af ingredienserne og lad det simre videre i ca. 10 min. eller til gulerødderne er akkurat møre.
3. Træf skindet af makrellen og læg hele flager i bunden af et skoldet glas. Hæld derefter grøntsagsblandingen over. Glasset skal passe til mængden, således det er helt fyldt.
4. Sæt glasset i køleskabet i mindst 1 døgn og max. 3 døgn før servering.

Ingredienser til 6 pers.

8	makrelfileter
3 dl.	god olivenolie
2	store rødløg
2	gulerødder
2	fed hvidløg
1	fennikel
3 dl.	hvid balsamico
1½	psk. korianderfrø
	salt og peber

**VELBEKOMME OG GOD
FORNØJELSE**