

Fiskeruller med Pancetta

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Parvis rulles fiskefilterne sammen med skiver af Pancetta, sættes herefter på spyd
- drys med havsalt og friskkværnet peber
- Pancetta spyddene anrettes i et smurt ildfast fad, der sættes i en 175° C varm ovn i ca. 20 min.
- Ved serveringen pyntes med krydderurter og limeskal.

Ingredienser

- 20 Fiskefilter, ex. rødtunge
- 20 skiver Pancetta
- 20 Træspyd, lægges i vand før brug
- Olivenolie
- Havsalt og peber
- 2 kviste rosmarin
- 2 kviste timian
- 2 Lime, skal

Et lille tip

Retten kan tilberedes med salvie i stedet for rosmarin

Pancetta

Varenummer

771821 flad tørsaltet

771838 rund lufttørret

