

# Hel grillet ørred med fyld og grøn slaw

4 stk ørred

1 Granny Smith æble i tynde skiver

1/2 pot koriander

Salt

Grøn slaw:

1 agurk i strimler

2 æble i strimler eller tynde skiver

200 g edamame bønner, optøet

1 bdt forårsløg, i strimler

Hvid dressing:

2 dl fløde

1 dl græsk yoghurt

2 tsk dijon sennep

2 tsk citronsaft

Seasalt

Kværnet fempeber

Tilbehør: Il fornaio baguette

Pisk ingredienser sammen til dressing i en skål.

Skyl de hele ørreder under koldt vand, og dup dem tørre.

Fordel æble og koriander i bugen af fisken og snør fisken med bomuldssnor. Pensles på begge sider med neutral olie. Man kan også komme fisken i en grillkurv egnet til hele fisk.

Kom fisken på en grill ved direkte varme i 7 min. på hver side. Check om fiskekødet føles fast og gennemstegt.

Kom alle de fintsnittede grøntsager på et stort serveringsfad og vend dressingen i.

Server den grillede ørred med grøn slaw og godt brød.



**Se trin-for-trin video**

