



Grillet fisk og skaldyr

Opskriften på grillet fisk og skaldyr er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastromand - nu [target="_blank" href="https://madogmonopolet.dk/">target="_blank" href="https://madogmonopolet.dk/"](https://madogmonopolet.dk/)Mad & Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 40 min

Antal personer: 4

Ingredienser

Grillet fisk og skaldyr

- 600 g laks
- 600 g kulmulefilet
- 12 hele jomfruhummere
- 1 stk. grøn peberfrugt
- 1 stk. rød peberfrugt
- En halv squash
- 1 helt brød, groft

Aioli

- 1 omgang hjemmelavet mayonnaise
- 1 fed revet hvidløg

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på grillet fisk og skaldyr her.](#)

Grillet fisk og skaldyr

1. Salt laksen og kulmulen let.
2. Lad dem trække 10 min., inden du går i gang.
3. Varm grillen op til 200 grader. Bruger du kul, så skal du ca. bruge 20 stykker kul.
4. Hvis du har en grillplade, er den perfekt til grøntsagerne.
 - læg den på grillen, mens den varmer op.



Til denne ret anbefaler vi



Paco & Lola Albariño

Paco & Lola
Galicien, Spanien

Varenr. 3176836



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445236





5. Skær peberfrugterne og squashen.
6. Vend dem i lidt olivenolie og giv dem lidt salt og peber.
7. Start med grøntsagerne - de kan godt tåle lidt længere end fisken.
8. Læg brødet på. Gerne på en brødrist (undgå at det branker.)
9. Giv laksen og kulmulen lidt olie, mens du venter.
10. 5 min. efter lægger du laks og kulmule på med skindsiden nedad.
11. Efter yderligere 5 min. lægger du jomfruhummerne på.
12. 5 min. senere er både fisk, jomfruhummer og grøntsager klar.
13. Server med friskhakket persille og masser af kølig hvidvin.

Aioli

1. Følg instruksenen i videoen her:
2. Tilsæt revet hvidløg.
3. Bland det hele grundigt sammen.
4. Lad det trække, indtil du skal spise.