

Grillet Pangasius med græskarkerner & rødpeber

Receptnummer:

140019

Råvarer:

Kg		Varenummer
0,400	Pangasius filet (2 stk.)	
0,020	Græskarkerner	
0,100	Grønpeber, ringe	
<u>0,040</u>	Würzöl Superglans Mexico	238204
<u>0,560</u>	Total	

Arbejdsgang:

Pangasiusfileterne smøres ind i Würzöl Superglans Mexico og lægges i en passende alu-bakke. Græskarkernerne og den grønnepeber lægges oven på pangasiusfileterne.

Pangasiusfileterne grilles i alu-bakken, ved indirekte varme i kuglegrillen ca. 20 minutter.

Pangasiusfileterne kan også grilles i forvarmet ovn på Grill+varmluft ved 150°C i ca. 20 min.