



Orientaliske ruller af Pangasius (som rødtunge) med urter på kartoffelstykker samt grove rodfrugter

Ingredienser

4 stk. Pangasius af 150 gr.
”her kan anvendes frosne Pangasius, de skal bare være tøet op”
100 julienne af grøntsager evt. frost
150 gr. helagusto Purløg 239135
150 gr. piskefløde
500 gr. kogte kartofler
300 gr. grove kogte rodfrugter (selleri, gulerod, og porre)
2-3 fin snittede røde chili frugter u. kerner
2 lime skåret i både

Fremgangsmåde

Kartofler og de grove grøntsager blandes med Helagusto Purløg, piskefløde og chili og kommes i en alu bakke. Fisken rulles om de julienne skårede grøntsager som ligges oven på kartofler/rodfrugterne. Fisken pensles med marinade og retten pyntes med lime bådende.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte varme i ca. 25-30 minutter.

