



## Saltbagt ørred med pimentecreme

### Ingredienser

10 stk. rensede ørreder  
5 -10 kg groft salt

### Pimentecreme

300 g grillede piquillo peber  
Lidt olivenolie  
Citronsaft  
Salt & peber

### Fremgangsmåde

Til pimentecremen blendes peberfrugterne med olie, citronsaft og smages til med salt & peber.

Rens fiskene for skæl, skyl fisken under rindende vand. Smør fisken inden i med lidt pimentecreme. Dæk hullet i bugen med et stykke sølvpapir. Læg fisken i et ildfast fad, hvor bunden er dækket af et tykt lag groft salt. Dæk ligeledes fisken med et tykt lag groft salt.

Bag fisken i ovnen til saltet tager lidt gylden farve. Ca. en halv time.

Tag så ørreden ud af ovnen og bank det faste saltlag af. Riv skindet af fisken og server med ris eller kartofler vendt i pimentecremen.