



Foto: TV4

## Halstrad abborre med baconpotatis

Kock: Ernst Kirchsteiger TV-program: Sommar med Ernst

Tillaga din abborre över öppen eld och servera med tillbehör.

### Antal portioner: 4

- 2 st abborrar
- 2 st små grenar av enris
- 1 msk smör
- 8 st färskpotatisar, kokta
- 8 skivor bacon
- 2 dl matlagingsyoghurt
- 2 tsk dijonsenap
- 1 msk honung
- 1 knippe gräslök
- 1 knippe persilja
- Salt, efter smak

### Gör så här

1. Öppna och rensa abborren.
  2. Salta rejält både i och på fisken.
  3. Fyll fisken med enris och en klick smör.
  4. Bädda in fisken i enris på ett grillgaller och lägg sedan över elden. Fisken är klar när köttet blivit vitt.
  5. Rulla bacon runt den förkokta potatisen och trä dem på grillspett.
  6. Grilla tills baconet har fått fin färg och knaprighet.
  7. Såsen blandar du ihop med matlagingsyoghurt, dijonsenap och honung.
  8. Klipp ner gräslök och persilja och rör om.
  9. Salta efter smak.
-