



FISKEKONEN.DK

## Grillede østers



### Du skal bruge:

**4 personer**

6-12 østers

### Marinade til østers:

100 g smør

4-6 fed hvidløg

1-2 spsk stærk chilisaucé

saft af 1 citron

**Husk:** Foliebakke med 1 cm salt i bunden

### Sådan gør du

#### Marinade:

- Smørret smeltes i en kasserolle.
- Tilsæt det pressede hvidløg, chilisaucé og citronsaft, og giv blandingen et kort opkog og stil den til afkøling. Lad det stå til du har åbnet østersene.
- Dæk bunden af en foliebakke med 1 cm groft salt, og sæt de åbnede østers i saltet. På den måde har du styr på sagerne, når du skal til og fra grillen.
- Hæld 1 spsk af marinaden ned i de åbne østers.

#### Ved grillen:

- Tag bakken med ud til grillen. Hvis det kan lade sig gøre, stilles hver østers på risten over direkte varme, og grilles i ca. 8-10 min.
- Når de begynder at boble, skal de have yderligere 3 min. på grillen inden de er helt færdige. Hvis man vil være helt sikker på, at de ikke vælter, kan de evt. grilles i foliebakken med saltet - smid da saltet ud efter endt grillning.

**Tip:** Resten af marinaden kan evt. bruges til at pensle fisk med under stegning. Den er også særdeles velegnet til jomfruhummer og store rejer.

**Tip:** Østers åbnes nemmest med et "østers-åbner-sæt", som består af et lille træbræt og en lille kniv. Lirk forsigtigt kniven ind i østersåbningen, og frigør den øverste skal hele vejen rundt. Vær opmærksom på at få hele østersen i den underste skal før toppen fjernes. Behold så meget af vandet i skallen som muligt.

Fisk på Grill / Jan & Miriam Glæsel