

# SANDART

*med appelsin  
og krydderurter  
- helstegt på grill*



[www.aquapri.dk](http://www.aquapri.dk)

Til 4 portioner

**Ingredienser:**

2 små sandarter 6-900g  
1 stort rødløg  
2 appelsiner  
Frisk persille  
Frisk timian  
Olie til pensling  
Salt og peber

Blandet salat  
Flûtes

**Tilberedning:**

Få din fiskehandler til at afskælle og rense sandarten eller:

Sandarten skylles i koldt vand og skræbes fri for skæl (skræbes fra halen op imod hovedet, evt. i en klar plastikpose for at holde styr på skællene). Bugen sprættes op, og indmad tages ud. Fisken skylles indvendigt med

koldt vand og duppes tør med køkkenrulle. Læg et godt snit igennem fisken, således at der bliver plads til at fylde den med hakket rødløg, hakkede krydderurter og appelsinskiver. Krydres indvendigt med salt og peber.

Læg fisken i en lukket grill over indirekte varme (de glødende kul er skubbet ud til kanten). Læg låg på grillen, steg fisken i 10 minutter, vend fisken og steg den i yderligere 10 minutter.

Sandarten serveres med en god salat og flûte.