

Havtaskekæber med appelsin-gremolata (4 pers.)

Ingredienser:

4 havtaske-kæber
salt og friskkværnet peber
Rapskim olie

Appelsin-gremolata:

1 stor håndfuld bredbladet persille
Skallen af en halv appelsin og en halv citron
1-2 fed hvidløg
2 spsk. rapsolie
3-6 saltede ansjoser, afhængig af størrelse
Friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Til gremolataen hakkes persille, appelsinskal, citronskal, hvidløg og ansjoser fint.
Bland det hele sammen og smag til med friskkværnet peber.

Skær de mørke hinder af kæberne med en skarp kniv.
Pensl med olie, krydr med salt og peber og steg eller grill dem på en varm stege- eller grillpande i ca. 5-6 minutter, afhængigt af størrelsen.

Anret kæberne på et fad eller tallerkener og drys med gremolataen.