

# Makrel

## på planke

### 2 personer

2 makreller

### Jerk-marinade

4 spsk. olivenolie • Saft af 2 citroner • 2 hvidløgsfed • 1 lille løg • 1 tsk. knust spidskommen  
1 knivspids allehånde • 1 knivspids tørret chili • Havsalt og friskkværnet peber

### Udstyr

Små søm • Flade stykker af træ, hugget fra en kævle • Morter

Start med at lave din jerk-marinade. Kom olie og citronsaft i en lille skål. Knus hvidløg og løg i morteren, og tilsæt til skålen sammen med krydderierne. Bland det godt sammen.

Nu renses fiskene og skræbes fri for skæl. Rygbenet fjernes fra bugens side. Sæt fileterne på træstykkerne med skindsiden ind mod træet. Slå små søm i, så fisken sidder fast. Smør nu jerk-marinaden ud over fisken. Træstykkerne placeres ved bålet's gløder, og fisken bages færdig ved forsigtig varme. Det tager ca. 15-20 minutter, alt efter hvor varme gløderne er. Tag fisken fra varmen, og fjern de små søm.

Du kan evt. grille nogle grønne asparges ved siden af og vende dem med lidt høvlet parmesan, friskrevet citronskal og lidt olivenolie. Krydr med salt og peber, og du har et herligt tilbehør til dine makreller.



At sømme et stykke fisk op på et stykke træ er en gammel teknik, der både fungerer godt og er sjov at arbejde med. Jerk-marinaden, der kommer fra det caribiske køkken, smager supergodt til makrel, men du kan sagtens udskifte makrellen med andre fisk eller f.eks. en kylling, du har udbenet og banket fladt ud.