

## Honungsöring (För 4 pers)

2 regnbågar eller öringar på vardera 500 g  
ströbröd  
paprikapulver  
salt  
peppar  
2 dl honung  
smör

Kall sås  
2 dl matlagningsyoghurt  
1 msk ljus sirap  
1 hackad rödlök  
1/2 dl olivolja

### Tillredning:

- 1 Blanda ingredienserna till såsen.
- 2 Filéa fisken och tag bort skinnet. Blanda ströbrödet med paprikapulver, salt och peppar.
- 3 Doppa filéerna i honung och sedan i ströbrödblandningen.
- 4 Stek i smör i het panna över öppen eld.

### Servering:

Klicka såsen runt fisken i pannan.

Görs rätten i hemmet passar pressad potatis utmärkt som tillbehör.