

på tallriken

Grillad abborre i folie



4 personer:

- 4 - 8 abborrar (beroende på storlek)
- 1 knippe dill
- 1 knippe persilja
- 1 knippe gräslök
- 150 g smör
- 2 citroner
- salt och vitpeppar

Gör så här:

1. Tänd grillen.
2. Rensa fisken och salta och inuti och utanpå. Ganska generöst med salt medans du kan vara lite mer försiktig med att peppra (kan uteslutas helt).
3. Smöra folieark lätt och lägg en fisk på varje ark. Fyll fisken med hackade örter och skivade citroner. Lägg till sist i ett par stora smörklickar.
4. Slå in paketet och grilla över glöd i 10- 15 minuter beroende på fiskens storlek. Vänd några gånger. Är du osäker om fisken är klar så öppna ett paket och kolla. Köttet ska vara vitt och skinnet ska lossna lätt. Undvik att översteka.
5. Droppa citron över vid serveringen.

Att servera till: Kokt potatis, stekta kantareller (vad annars?) och såsen från foliepacketen. Några ytterligare droppar citron på är väl aldrig fel.