

Rätt tid för grilse



Tomat och olivgarnerad grilse

De silverblanka grilsen finns i olika storlekar. De kämpar väl för sin låga vikt och lämnar sällan fiskaren oberörd. Här är ett litet tips när grilsen stiger.

Du behöver:

- 1 nyfångad lax 2-3kg
- 4 fasta tomater
- 1 näve svarta oliver
- 1 dl rostade solroskärnor
- 5 klyftor färsk vitlök
- 50g smör
- Flingsalt och citronpeppar

Gör så här:

Värm ugnen till 175 grader
Lägg smöret i en mugg och låt det bli mjukt medan fisken fileas samt plockas på pinnben. Krossa vitlöksklyftorna med en gaffel och blanda dem sedan med smöret i muggen.
Lägg filén i aluminiumfolie. Peppra och salta. Stryk på vitlökssmöret och strö över solroskärnorna. Placera de skivade tomaterna och oliverna över hela fisken. Packa in väl så att smakerna inte pyser ut. Ha koll på fisken men räkna med 30-35 minuter då tomaterna stjäl värme. Det behövs inget till utan tomater och oliver räcker gott. Drink gärna vitt vin till anrättningen, t.ex. Casal di Serra (nr 12419) 79:- Iskallt vatten går naturligtvis bra också.