SKALDJUR

Fisk- & skaldjursspett med saffransaioli

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **3**

30

Ljuvliga spett som går lika bra att grilla ute som på en grillpanna inne. Lägg till tillagningstid för marineringen ? fisken och skaldjuren bör få dra i minst 1 timme för att smakerna ska sätta sig.

Saffransaioli kan ni göra dubbel mängd av och lägga i en snygg glasburk - present nästa gång ni går bort. Musselskalen som jag serverade aiolin i fick jag gratis i min lokala matvarubutik.
Jag använde svartris i mitt recept men det går lika bra med vildris eller vitt ris. Kolla länken här för rörlig film på receptet: https://www.instagram.com/reel/CiIrPw9Do1s/

INGREDIENSER

Fisk- & skaldjursspett
1/2 kruka färsk hackad koriander
1/2 kruka färsk hackad persilja
2 st finhackade vitlöksklyftor

salt
lite chiliflakes
9 st rå scampi (asc-märkt)
300 g färsk lax utan skinn
300 g färsk tonfisk
1/2 dl extra virgin olivolja
1/3 dl vitt vin, torrt
3 st grillspett
1 st citron
5 st körsbärstomater
1 st gul lök

Saffransaioli
2 st pressade vitlöksklyftor
1/2 st limesaft
3 st äggulor (rumstempererade)
2,5 dl rapsolja
1/2 paket saffran, ca 1 pkt
salt och peppar
1 st limezest

Svartris
3 port svartris

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda marinaden genom att göra följande: blanda persilja, koriander, chiliflakes (bestäm styrka själv), olivolja, vitt vin & scampi i en form. Tillsätt lax i kuber och tonfisk i kuber. Rör runt med en sked.

2. Olja in metallspetten eller blötlägg träspetten så att de inte börjar brinna när du grillar.

3. Låt marinaden med fisk och skaldjur stå i kylen minst 1h för att smakerna ska sätta sig.

4. Aioli: blanda vitlök med limesaft och äggulor. Tillsätt rapsoljan försiktigt under kraftig vispning. Smaksätt med salt, peppar, limezest och saffran.

5. Koka riset enligt anvisning på förpackningen.

6. Dela körsbärstomaterna i halvor. Dela citronen i halva skivor & dela löken i små kryftor.

7. Trä spett i följande ordning: citron, lök, lax, tonfisk, tomat och scampi. Upprepa så det blir tre varv. Avsluta med en extra citron. Gör likadant med

alla tre spett.

8 Grilla ca 2-3 min per sida.

9 Lägg upp saffransaioli, ris och fisk- & skaldjursspett på en tallrik och njut.