



FISK

Grillad tonfisk

Kock: **Todd English** Tid: **10 min** Portioner: **6**



Ett väldigt gott och enkelt recept. Ett tips är om du lägger fisken i marinaden på morgonen så kan du avnjuta en fantastisk tonfiskstek på kvällen



INGREDIENSER

2 tsk apelsinskal
1 tsk salt
2 klyftor vitlök
70 ml olivolja
0.5 tsk svartpeppar
15 gram koriander
6 st tonfiskstekar á 200 gram
1 msk citronaioli
2 tsk skalad ingefära

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att göra en mix av olivolja, vitlök, rivet apelsinskal, riven ingefära och hackad koriander i en stor glas- eller keramikskål och rör om. Lägg tonfiskens i en fryspåse tillsammans med mixen och låt stå i kylskåpet i 4 timmar eller över natten.

2

När tonfiskens är färdig marinerad så kan du börja förbereda och värma upp grillen.

3

Krydda tonfiskens med salt och peppar och grilla i 5-6 minuter på vardera sida, tonfiskens ska gärna vara lite rå i mitten.

4

Garnera tonfiskens med aioli och koriander. Servera!