



FISK

Foliegrillat fiskpaket

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Det här är ett enkelt recept för dig som vill grilla och äta fisk. Det är både mysigt och gott, även om man i ärlighetens namn ska erkänna att fisken faktiskt kokas.



INGREDIENSER

250 g torskfilé
250 g laxfilé
150 g färska champinjoner
500 g färskpotatis
0.5 st purjolök
1 st rödlök
1 st morot
3 st tomat
1 knippe färsk dill, hackad
2 dl vispgrädde
2 dl torrt vitt vin
1 st citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj och skrubba potatisen, dela den i hälften. Skär svampen och tomat i bitar.
- 2** Hacka lök, purjolök, morot och dill. Blanda i en bunke med potatis, svamp och tomater.
- 3** Riv av stora ark folie, ett för varje portion. Portionera ut bunkens innehåll centrerat på varje folieark.
- 4** Vik upp kanterna ordentligt, fyll på med vin och grädde. Salta och peppra. Förslut paketen och placera på grillen.
- 5** Skär upp fisken i bitar om 3x3 cm.
- 6** Ta av foliepaketen från grillen efter ca 10 minuter, öppna och lägg i fisken. Förslut och grilla i ytterligare 10 minuter.
- 7** Servera! Gärna direkt i foliepaketen så att gästerna får möjlighet att känna alla härliga aromer som frigörs när man öppnar paketen.