



Foto: Thomas Carlén

## Allt-i-ett med gösfilé

### Ingredienser 4 personer

4 st	grill- eller ugnsfolie, cirka 40 x50 cm
2 tsk	smör, mjukt
1 st	purjolök, skivad
2 st	fänkål, skivade
300 g	broccolibuketter
400 g	potatis, kokt
4 st	gösfiléer
	salt
	peppar
	färsk timjan
	färsk dill
	färsk dragon
150 g	räkor, skalade
4 st	citron, 4 skivor
50 g	smör

### Tillagning

1. Smöra foliearken på mitten. Förväll purjolök, fänkål och broccoli med 2 msk vatten i en skål i mikron, 3 minuter på full effekt. Låt grönsakerna rinna av i durkslag. Fördela grönsakerna i mitten på arken. Skär potatisen i bitar och fördela över.
2. Dela gösfiléerna och lägg dem lite omlott ovanpå grönsakerna. Salta, peppra och klipp lite timjan, dill och dragon över. Toppa med räkor och skivad citron. Lägg klickar av smör på fisken.
3. Vik ihop arken till paket och grilla över glöd, cirka 15 minuter. Öppna och njut!