



Foto: Holger Edström

Grillad hel abborre

Ingredienser 4 personer

- 4 st abborrar, (1,5 kg)
- 0,5 msk salt
- 4 st lagerblad
- 4 st rosmarinkvistar

Potatissallad:

- 1 kg färskpotatis
- 1 dl svarta oliver
- 4 msk spad, från oliverna
- 4 msk olivolja
- 1 st citron, rivet skal
- 0,5 msk rosmarin, färsk, finhackad
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar, nymald

Dressing:

- 1 dl citron, pressad
 - 1 dl olivolja
 - 2 krm salt
 - 0,5 dl örter, färska, hackade , t ex timjan, rosmarin eller oregano
-

Tillagning

Servera örtoljan i en glasburk med lock, som skakas före servering.

1. Fixa en perfekt glöd på grillen, eller tänd gasolgrillen i lagom tid före måltiden.
2. Potatissallad: Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Låt den ånga av. Dela större potatisar i mindre bitar.
3. Dressing: Blanda citronsaften med olja, salt och örter i en glasburk med lock. Skaka.
4. Blanda potatisen med övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar.
5. Fjälla och skölj de urtagna abborrarna. Salta inuti och stoppa in lagerblad och en rejäl kvist rosmarin i varje fisk.
6. Grilla fiskarna 5–7 min på varje sida beroende på storlek. Servera genast.