



Foto: Lars Paulsson

Grillad hel regnbåge i majsblad med dijonsås

Ingredienser 4 personer

900 g regnbågslaxar
2 tsk salt
0,5 tsk krossad svartpeppar
8 st majscolvshöljen

Fyllning

10 st kvistar citrontimjan
1 st citron, skivad
0,5 dl olivolja

Djionsås

2 dl lätt crème fraiche
1 tsk basilika, hackad
1 tsk timjan, hackad
2 tsk dijonsenap
2 krm salt

Tillagning

Majsbladen är de blad som sitter runt majscolven. Bladen börjar ryka av glöden och resultatet blir en lätt rökt smak på fisken.

1. Gnid in fisken med salt och peppar.
2. Fyll dem med timjan och citron. Pensla dem med olivolja.
3. Lägg dem i majscolvshöljena. Knyt om med snöre och grilla 6-8 minuter.
4. Servera med dijonsås, kokt färskpotatis och sallad.

DIJONSÅS

Det här är en användbar sås god både till fisk och grillat fläskkött.

Gör så här:

Blanda samman såsen och ställ kallt ca 30 minuter.