



Foto: Ingvar Eriksson

## Grillad vit fisk med liten niçoise

### Ingredienser 4 personer

---

4 st	fisk, bitar (å 150 g), vit, fast
1 msk	olivolja
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald

### Sallad

---

500 g	potatis, kokt
10 st	oliver, svarta, urkärnade, gärna taggiasca
0,5 st	röd paprika, liten
2 tsk	kapris
1 msk	persilja, hackad
2 msk	salladslök, eller gräslök, hackad blast

### Vinägrett

---

1,5 msk	rödvinsvinäger
0,5 dl	olivolja
2 st	sardellfiléer
1 st	vitlösklyfta, pressad
0,5 tsk	salt

### Tillbehör

---

4 st	citronklyftor
------	---------------

## Tillagning

15 min + 10 min på grillen. Den lättaste fisken att grilla är den med fast kött.

1. **Sallad:** Tärna potatisen och grovhacka oliverna. Halvera och kärna ur paprikan och skär en av halvorna i små tärningar. Blanda potatis, olivhack, paprika och kapris i en skål.

2. **Vinägrett:** Häll vinäger, olja, sardeller och vitlök i en skål med höga kanter och mixa till en slät sås med mixerstav. Smaka av med salt. Vänd ner vinägretten i salladen tillsammans med hackad persilja och salladslök precis före servering.

3. Tänd grillen. Pensla fisken med olja. Salta och peppra. Grilla på båda sidor 3–5 min. Grilltiden varierar beroende på fiskens tjocklek. Servera med sallad och citronklyfta.