

Ångkokt harr (För 4 pers)

Fisken ångkokar några minuter i en "tryckkokare" av aluminiumfolie. Öppna paketet under näsan så att alla dofter upplevs till fullo.

ca 12 hekto filéad harr

salt

krossad rosepeppar

1 dl vatten eller vitt vin

4 ark dubbelvikt aluminiumfolie

Tillredning:

- 1 Fördela fisken på de fyra foliearken. Salta rikligt och strö över rosepeppar.
- 2 Vik folien så att den sluter tätt på tre sidor. Häll vatten eller vin genom den öppna sidan och förslut så att paketet blir helt tätt.
- 3 Lägg på het sten i elden ca 5 minuter.

Servering:

Kryssa bollen med en kniv och ät direkt ur "tryckkokaren".