

Asiatisk regnbåge (För 4 pers)

Ingefära och sesamolja sätter en asiatisk prägel på denna rätt. De skall användas sparsamt, annars slår de lätt ut de övriga smakerna.

4 filéer av regnbåge, skinnet skall sitta kvar
2 citroner
sesamolja
färsk ingefära
salt

dubbelvikt folieark

Tillredning:

- 1 Skiva citronerna. Gör några snitt i fiskskinnet med en vass kniv. Lägg hälften av citronskivorna på foliearket.
- 2 Lägg fisken på citronskivorna med skinnsidan uppåt. Droppa lite sesamolja på sidken och riv över ingefära.
- 3 Salta fisken och lägg på resten av citronskivorna. Vik ihop folien till ett tätslutande paket.
- 4 Lägg på glöd i 10 min. Vänd ofta paketet.

Servering:

Passar utmärkt till en grönsaksblandning av zucchini, salladslök och svamp.

Smält smör i en panna och droppa i lite sesamolja. Grönsakerna vänds försiktigt i pannan några minuter.

Grönsakerna kan också bakas i folie över glöd i 10 min.