

## Hallonmarinerad lax (För 4 pers)

Med grillat bröd.

600-800 g laxfilé i kuber

Till marinaden:

200 g hallon

1/2 dl färsk eller torkad dragon

1,5 dl olivolja

3 vitlöksklyftor

salt och peppar

4 skivor vitt bröd

### Tillredning:

- 1 Filéa fisken och låt skinnet sitta kvar. Skär fisken i jämna kuber.
- 2 Mosa hallonen med sked och blanda purén med dragon, olivolja, pressad vitlök, salt och peppar.
- 3 Lägg fisken i en plastpåse och häll marinaden över. Låt ligga svalt 1-2 timmar.
- 4 Trä fisken på långa spett och grilla över öppen eld.
- 5 Bred marinaden på det vita brödets båda sidor och grilla försiktigt över eld tills de blir gyllenbruna.

### Servering:

Bör ätas direkt vid grillningen. Drick gärna en ljus öl till.