

## Saffransmarinerad öring (För 4 pers)

Fisken får en härlig gul färg av saffran och en fin syrlighet av citronen.

350-400 gram skinn- och benfri öring eller regnbåge

1 paket saffran, 0,5 gram

citronsaft

1/2 tsk salt

1 tsk socker

1 tsk rivet citronskal

### Tillredning:

- 1 Skär fiskfiléerna i strimlor och lägg dem i en skål.
- 2 Blanda saffran, citronsaft, salt, socker och citronskal. Blanda väl tills socker och salt löst sig.
- 3 Häll blandningen över fiskbitarna.
- 4 Täck med plastfolie. Låt stå kallt några timmar.

### Servering:

Fäskpotatis passar bra till.