

Slätvars paket på grillen

Grillrecept 24- norrbotten 4 personer

600g slätvarsfilé (eller annan vit fisk)

300g färskpotatis

1 knippe sparris

1 ask cocktailtomater

1 knippe sommarlök

1 st fänkål

4 st gulbeta

Dela ner fisken i mindre bitar salta och peppra.

Skala och dela ned alla primörer.

Koka upp en stor kastrull vatten.

Lägg ner primörerna i turordning. Börja med dom som tar längs kocktid och lägg i därefter.

Lyft upp alla primörer från vattnet och låt rinna av.

Ringla på citronolja. Salt och peppar.

Dra ark av folie och lägg primörerna i botten och fisken på.

Vik ihop ett fint paket och lägg på grillen ca 15 min med locket på.

Vik upp och kolla fisken om den är klar (när proteinet börjar komma ut.)