

Grillade fiskkotletter med gurksås

4 portioner

4 fiskkotletter av fast fisk

2 msk olivolja

½ msk soja

Sås

½ slanggurka

1 dl finhackad dill

2 dl Crème fraiche

2 msk Stenbitsrom

Tillbehör

Fänkål

Aubergine eller andra grönsaker

Gör så här

Skala gurkan och riv den grovt. Låt den rinna av.

Blanda den rivna gurkan med Crème fraiche, dill, salt och peppar i en skål.

Toppa såsen med stenbitsromrom.

Hårda grönsaker kan delas och kokas 5 minuter i lättsaltat vatten för grillning.

Aubergine skärs i tjocka skivor. Grilla i 5 – 8 minuter per sida.

Krydda fisken med salt och peppar.

Pensla med en blandning av olja och soja.

Grilla 4 – 5 minuter per sida. Var försiktig så fisken inte blir torr.

Servera direkt från grillen med salt och olivolja på bordet.