



Grillad seabream med chili, lime, koriander och grillad citron

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Grillad fisk är verkligen någonting som jag tycker är oerhört underskattat. För många är grillning förknippat med stora härliga köttstycken och fisken hamnar ofta i skymundan när man pratar grillning vilket jag tycker är synd. Här tänkte jag därför bjuda på ett superlätt recept på grillad seabream med lite asiatisk touch.



INGREDIENSER

4 st seabream, urtagen (detta kan du be fiskhandlaren att göra)
2 st lime, skivade
1 st röd spansk peppar, tärnad
1/2 kruka koriander, strimlad
3 st citroner, halverade
1 dl olivolja
flingsalt

Tomatsalsa

3 st tomater, tärnade
1/2 st rödlök, finhackad
1/2 st röd spansk peppar, finhackad
1 msk balsamvinäger
1 cm färsk ingefära, riven
2 st salladslökar, skivade
koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg några limeskivor i magen på varje fisk och gnid in insidan med lite flingsalt. Pressa 1 citron i en skål och rör ihop med chili, koriander och olivolja. Pensla fisken med marinaden både utvändigt och invändigt.
- 2** Grilla över en perfekt glöd tills fisken är klar, när skinnet börjar släppa. Pensla fisken då och då med marinaden som är kvar. Grilla också citronen som är kvar och pressa den över fisken strax innan servering.
- 3** TOMATSALSARör ihop alla ingredienser till salsan och smaka av med vinäger, salt och koriander efter tycke.
- 4** Servera med en härlig tomatsalsa och nykokt färskpotatis med en rejäl näve dill.
- 5** TIPS Du kan såklart även tillaga fisken i ugnen om du inte har en grill. Lägg fisken på bakpapper på en plåt och sätt in i ugnen på 200 grader och pensla fisken med marinad med jämna mellanrum. Fisken är klar efter ca. 20 minuter när skinnet börjar släppa.