



FISK

# Spett från havet med saffransaioli

Kock: **Per Morberg** Tid: **180 min** Portioner: **4**



Det kan bli lite enformigt med att grilla kött hela sommaren lång.

Därför presenterar jag en perfekt lösning från havet :).

## INGREDIENSER

### SPETT

- 8 st grillspett
- 300 g laxfilé
- 300 g havskattsfilé
- 200 g tigerräkor
- 1 st citron
- 1 st gul lök
- 250 g coctailtomater

### MARINAD

- 2 st vitlöksklyftor



0.5 st röd chilifrukt  
1 kruka gräslök  
1 kruka koriander  
1 kruka dragon  
0.5 dl vitt vin  
1 dl olivolja  
1 msk salt

### **SAFFRANSAIOLI**

3 st vitlösklyftor  
0.5 st lime  
2 st äggulor  
2.5 dl neutral olja  
0.5 g saffran

### **SERVERAS MED**

1 påse vildris

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg spett av trä i blöt 1½ timmar innan du börjar grilla.
- 2** Marinad Skala och hacka vitlöken och kärna ur och hacka chilin.
- 3** Grovhacka gräslök, dragon och koriandern.
- 4** Lägg alltsammans i en bunke och häll på vinet, olivoljan och saltet.
- 5** Rör om ordentligt.
- 6** Skär både lax och havskatts filéerna i lika stora bitar, 3 × 3 cm.
- 7** Lägg ner bitarna tillsammans med tigerräkorna i bunken och låt marinera i minst 1 timme.
- 8** Tvätta citronen noga och skär den i bitar.
- 9** Skala löken och skär också den i bitar.

- 10** Olja in spetten först, om de är av metall.
- 11** Trä sedan omväxlande på en bit fisk, en räka, en bit citron, en bit lök och en cocktailtomat på spetten.
- 12** Olja in spetten först om de är av metall.
- 13** Grilla fiskspetten i 5-6 minuter runt om eller tills de är genomgrillade.
- 14** Servera med saffransaioli och vildris.
- 15** Saffransaioli: Pressa ner vitlöksklyftorna och limehalvan i en bunke.
- 16** Tillsätt äggulorna.
- 17** Rör sedan droppvis ner oljan. OBS! Oljan och äggen måste ha samma temperatur för att inte aiolin ska skära sig.
- 18** Smaka av aiolin med salt, peppar och saffran.