

Ingredienser

Grillede fiskepakker

- 6-8 stykker torskefilet
- 5 spsk. smør + salt, peber
- 1 potte persille
- 1 potte timian
- 1 økologisk citron
- 1 tsk. chiliflager
- Foliebakker + bagepapir

Tilbehør

- 800 g nye kartofler
- 4 majscolber
- 1 bundt friske gulerødder (med top)

Sådan gør du

1. Kom smør, salt og peber i en skål – lad det stå ude, så det bliver blødt og rør rundt når du kan
2. Imens klargør du fiskepakker og tilbehør
3. Sæt en gryde med vand over og kog kartoflerne i 20-25 minutter
4. Træk bladene tilbage fra majscolberne, uden at fjerne dem helt. På den måde kan du flette bladene, hvis du synes.
5. Kog majscolberne i let saltet vand i 10 minutter og læg dem på en tallerken
6. Tænd grillen og læg 4 stykker bagepapir ud på bordet og kom 1-2 stykker torsk på hvert papir
7. Kom en klat smør på hver samt lille håndfuld frisk persille, timian og et par skiver citron, drys med chili
8. Luk pakkerne sammen og kom dem i små foliebakker eller en stor foliebakke
9. Rengør også de friske gulerødder og skær det meste af toppen fra, lad evt lidt blive så man kan holde herved
10. Nu er det klar til at blive grillet: kom bakkerne med fisk og majscolberne på grillen, giv fisken ca. 25 minutter. Majscolberne skal kun have ca. 10 minutter i alt og vendes nogle gange undervejs
11. Server med de kogte kartofler, de friske gulerødder og lidt ekstra af den krydrede smør, som kommes oven på både fisk, kartofler og majscolber