

Morsdagsmiddag

Här kommer ett middagstips till Morsdag. Här ska det vara kallt och regn hela helgen, men förhoppningsvis går det att trotsa vädret och grilla i alla fall.

Kollar ni på semifinalen i Let's Dance. Dom är grymt duktiga!





Fiskpaket med kryddsmör och syrad lök

4 personer

- 4 ark bakplåtspapper (eller smörpapper)
- 600 g torskryggfilé (i bitar)
- 700 g kokt färskpotatis
- 65 g bladspenat
- 50 g rumsvarmt smör
- 2 tsk finrivet citronskal
- 2 krm dillfrön
- 1/2 dl finhackad dill
- 1 tsk salt
- 2 krm peppar

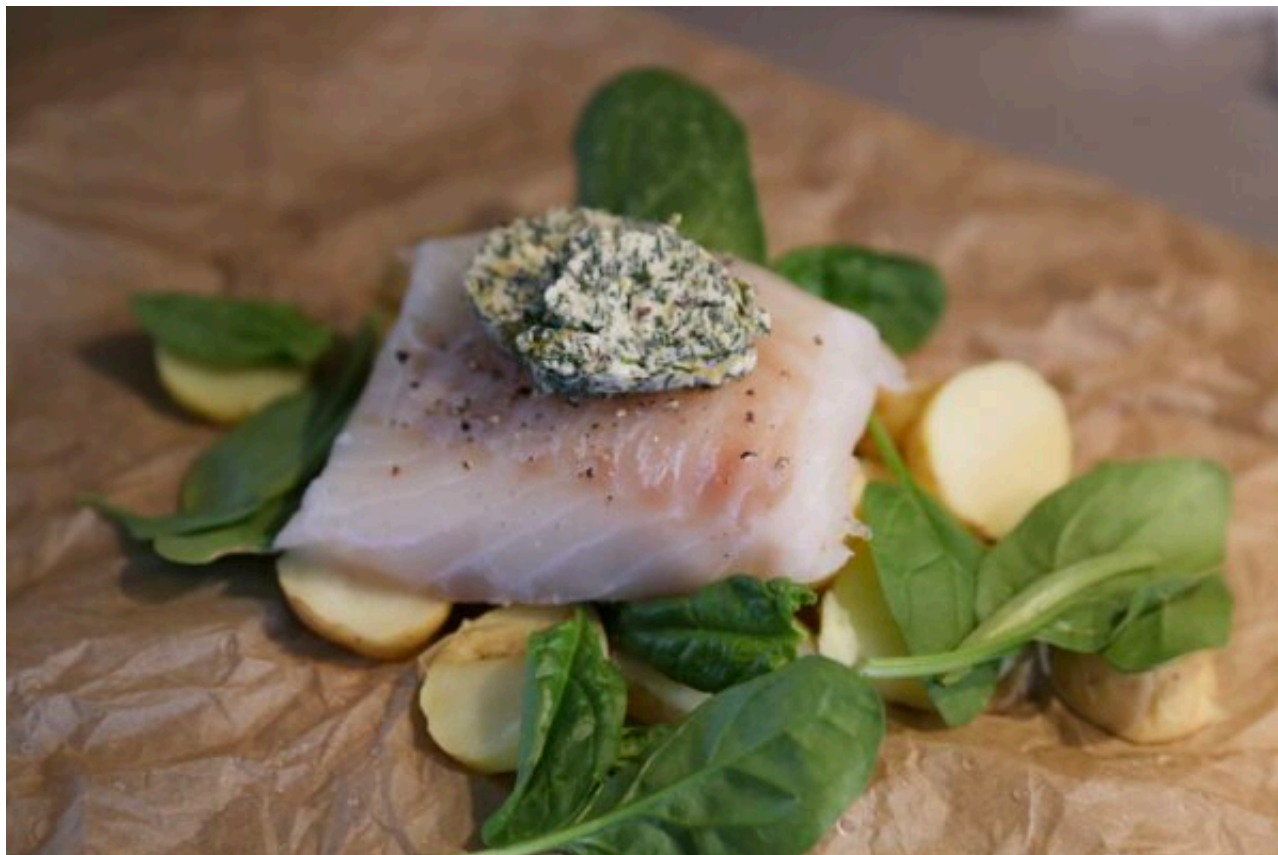
Gör den picklade rödlöken (se recept nedan). Lagg arken med bakplåts- eller smörpapper i vatten ca 5 minuter. Krama ur vattnet.

Krydda fisken med salt och peppar runt om. Skiva potatisen. Fördela potatis och spenat i mitten av bakplåtspappren och lägg på fisken.

Rör ihop smör, citronskal, dillfrön och dill. Fördela på fisken och tvinna ihop paketen.

Grilla paketen ca 10 minuter på direkt värme på grillen. Servera fiskpaketen med syrad rödlök.

Receptet kommer från [ICA](#).



Picklad rödlök

- 1 burk**
- 2 röda lökar
- 3 msk strösocker
- 0,5 tsk salt
- 2 msk ättika (12 %)
- 3-4 dl vatten

Skala och skiva rödlöken. Lägg i en burk eller en skål. Koka upp vatten och rör i socker, salt och ättika. Rör tills socker och salt löst upp sig. Har du bråttom slår du det varma vattnet över rödlöken, annars låter du lagen svalna innan. Slå eventuellt på mer vatten om det inte täcker löken. Låt stå cirka 20-30 minuter om du lagt rödlöken i varmt vatten, annars minst en timme. Gör gärna löken

dagen innan den ska användas och förvara den i kylan.