

Abborre i foliepaket med kaviarsmör

150 g färsklök

150 g fänkål

400 g kokt potatis

600 g byxad abborrefilé

4 dillkvistar

olivolja och salt

25 g rumstempererat smör

2 msk kaviar (typ Kalles)

1 msk finhackad gräslök

4 citronklyftor

Ansa och skiva färsklök och fänkål. Fräs det mjukt i olivolja i en kastrull på låg temperatur och smaka av med salt. Lägg ut 4 ark aluminumfolie om ca 20x20 cm. Skiva och lägg potaisen i mitten av arken. Lägg lök- och fänkålsfräset ovanpå och lägg abborrefiléerna och dillen överst. Strö över lite salt och vik sedan in kanterna så att du får ett slutet foliepaket. Vispa smör och kaviar luftigt med en elvisp och blanda ner gräslöken. Lägg foliepaketen på grillen och grilla dem på medeltemperatur ca 10-15 minuter tills abboren är lättkokt.

Servera abborrepaketen med kaviarsmöret och citronklyftor.