

Grillad vitlöksmarinerad hälleflundra samt grillad lök och färskpotatis med kapris, basilika, anis och manchego-ost

4 bitar odlad hälleflundrafilé a 160 g  
2 vitlösklyftor  
4 msk olivolja  
salt och svartpeppar

1 rödlök  
20 små kokta färskpotatisar  
50 g kapris  
1 tsk anisfrö  
1 msk finhackad basilika  
3 msk olivolja  
50 g manchego-ost

4 citronhalvor

Finhacka vitlöken och blanda med oljan. Lägg hälleflundran i en plastpåse tillsammans med vitlöksoljan och låt det marinera i minst 15 minuter.

Skala och skär rödlöken i fina klyftor, varva löken och potatisarna på 4 grillspett. Hacka kaperisen och anisfröt lätt och blanda upp med basilikan och oljan.

Värm grillen till högsta möjliga temperatur. Grilla hälleflundran till fin färg (tiden är omöjlig att säga då hälleflundrabitarerna kan vara helt olika i tjocklek samt den exakta temperaturen på grillen är svår att ange) och att kärntemperaturen är 45 C. Grilla samtidigt potatisarna till fin färg och grilla citronerna på snittytan till fin färg.

Lägg upp hälleflundran, potatisspetten och citronen på 4 tallrikar. Fördela kaperisoljan över potatisen och hyvla över osten.