

## Tilapia i paket

Här har vi lagat hela måltiden i ett paket-enkelt, förbannat gott och du kan läsa tidningen under tiden. Vi grillade i folie och i lokaltidningen-bägge gav lika bra resultat.



Tänd grillen i god tid, gärna ca 30 minuter innan du ska börja grilla.

Börja med paketen.

Folie: lägg två lager folie på varandra. Snåla inte-det ska gå att vika ihop sen.

Tidning: Blötlägg en tidning ordentligt. Lägg gärna ett bakplåtspapper på tidningen så du slipper få trycksvärta på maten.

### Tillbehör

- Potatis
- Lök
- Färsk dill
- Smör
- Citron
- Salt/peppar

### Gör så här

Skiva potatis och lök tunt, och lägg på en rejäl kvist dill, en klick riktigt smör, en skiva citron, salta och peppra. Lägg en hel, urtagen tilapia på toppen. Har du dill över kan du gärna fylla fisken med det.

Vik nu ihop-foliepaketet kniper du ihop kanterna på och tidningen viker du ihop. Lägg på grillen när kolet är grått. På med locket. Häll upp något kallt i glaset, sätt dig i trädgårdsstolen och läs tidningen.

Efter 20-30 min (beroende på storleken på fisken) är det dags att kolla. Öppna paketen lite och kolla tjockaste delen på fisken. När köttet är vitt, är mjukt och lätt delar sig är det klart.

Servera genom att lägga paketen på bordet, öppna och låt gästerna plocka godsakerna (lite som att pilla räkor). Njut!

2017-06-07

