

# Foliegrillad kolja med syrad gurka och ansjovis

*Det sägs att koljan trivs bäst på flata bottnar av sand, lera och grus. Det tror vi inte på. Vi skulle säga: grillad i folie, tillsammans med syrad gurka och ansjovis.*

4  
port

25  
min

600 g kolja filé  
¼ purjolök vita delen  
8 kokta färskpotatisar  
4 st ansjovis  
1 kvist dill  
4 msk smör

## Gurksallad

½ skalad gurka  
2 msk schalottenlök  
1 dl Green Giant majs  
1 skalad rödlök  
1 kvist dill  
⅓ isbergssallad  
2 msk vitvinsvinäger  
2 msk olivolja

## Gör så här:

**Foliegrillad kolja:** Skär fisken i 4 bitar, strimla purjolöken och plocka dillan. Fördela ingredienserna på 4 foliebitar och krydda med salt och peppar. Forma till fina paket och lägg på grillen med skarven uppåt. Låt ligga på sidan på gallret i ca 10 minuter beroende på glöden. Vid servering ät direkt ur foliepaketen.

**Gurksallad:** Skär gurkan i 1 cm stora kuber och strimla isbergssallad och rödlöken. Marinera i 10 minuter i vinäger, olivolja och finhackad dill.

Kul rätt eftersom  
alla i familjen får  
göra sitt eget paket.