

Regnbågsforell i folie

Detta är gott att göra på grillen

För en fisk så behöver du

2st små färska lökar

1 dl färsk timjan

Salt

Svartpeppar

Smör

Citron



Rensa fisken och tag bort huvud och skärt tvätta den noga.

Tag dubbelt folie och lägg fisken på detta fyll fisken med lök och timjan salta och peppra .

Salta fisken på utsidan också vill man kan man skära några snitt i skinnet.

Lägg några klickar smör runt fisken och vik ihop foliet till ett tätt paket.

Lägg den på en varm grill ca 20-30 minuter då bör den vara färdig men kolla efter i nnan du serverar.

Servera med citron skivor eller klyftor.

Egen ide.