

Fisk med squashsallad med ärtor och mynta



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 30 minuter ••

600-800 g vit fisk, gärna med skinn
3 mellanstora squash
150-200 g färsk fetaost på getmjölk
100 g färska eller djupfrysta ärtor
1 liten bunt färsk mynta
Balsamvinäger
Virgin olivolja
Salt och peppar

1. Skär squashen i skivor på längden, c:a 1 cm tjocka, och pensla dem med lite olja. Lägg dem på en varm grill eller grillpanna 1-2 minuter.
2. Häll kokande vatten över ärtorna och låt dem stå en minut innan vattnet hälls av.
3. Pensla fisken på skinnet med lite olja och stek fiskbitarna på medelhög värme med skinnsidan nedåt c:a 4-5 minuter beroende på tjockleken. Är fisken inte helt genomstekt kan den vändas och stekas en halv minut på köttssidan.
4. Lägg upp de grillade squashskivorna med ärtor, grovhackad mynta och getost. Ös med balsamvinäger, ett stänk olivolja samt salt och peppar.
5. Lägg på den varma fisken och servera.