

Laks i folie

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rengør laksefileterne. Tag 4 stykker folie og smør dem med olie. Læg en laksefilet på hvert stykke folie. Krydr med salt og peber og dryp lidt citronsaft over. Porrerne renses og skæres i tynde skiver. Tomater og peberfrugt skæres i små tern. Fordel grønsagerne over fisken og pak folien sammen om fisken. Bag de fire pakker i en forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 35 minutter. Server fiskepakkerne med kartofler og dilldressing.

Dilldressing: Rør creme fraichen med finthakket dild, citronsaft, salt og peber.

Ingredienser

4 laksefileter
2 porrer
3 tomater
2 gule peberfrugter
Olie
Citronsaft
Salt og peber

Dilldressing:
2 dl creme fraiche 6%
½ bdt. frisk dild
Citronsaft
Salt og peber

Tilbehør: Kartofler