

Varmrøget laks i pergament

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Læg laksen på fire store stykker bage- eller pergamentpapir. Pres citronsaft over. Hak forårsløg og dild og fordel det ovenpå laksen. Luk pakkerne og sæt dem i en 200 grader varm ovn i 10 minutter. Laksen serveres med nye kartofler og creme fraiche rørt med salt, peber, citronsaft og hakket dild.

Ingredienser

4 portionsstykker varmrøget laks, ukrydret
1 citron
1 bdt. forårsløg
1 bdt. dild