

Laxpaket med rom & örtdyllning.

Antal portioner: 2

Ingredienser

- 300 g laxfilé
- 3-4 potatisar
- 3 dl crème fraiche
- 1 burk (ca: 75 g) rom
- 2 vitlösklyftor
- 1 knippe färsk dill
- 1 knippe färsk basilika
- ½ citron
- Krydda med Citron- Vitpeppar & salt efter eget behov

Gör så här:

Koka potatisen tills de nästan är färdiga, låt dem svalna.

Häll i crème fraiche och romen i en bunke tillsammans med vitlösklyftorna som man pressar.

Fyll på med den finhackade dill & basilika och pressa citronhalvan direkt i. Krydda med Citron-, Vitpeppar & Salt efter ert eget behov.

Rör om fyllningen och smaka av och krydda på i behov.

Skala potatisen och skär den i lagom stora tärningar.

Ta fram ett stort aluminiumfolie ark per portion som man lägger upp ingredienserna så här:

Dela upp laxfilé bitarna i två bitar för varje portion. Mellan dem lägger man potatisen och sedan den härliga rom och örtdyllningen.

Vik ihop aluminiumfolien så den sluter tätt, lägg in paketen mitt i ugnen som skall hålla en temperatur på 200 grader.

Låt stå inne i cirka 30 minuter, kolla av fisken och när den släpper lätt från skinnet är den klar.

Komplettera med en fräsch sallad!

Nu har ni fått till en snabb- & lättlagad fiskmiddag som smakar utsökt!