



## Ingredienser

2 laksefileter  
20 mellemtykke asparges  
3-4 spsk. smør  
Salt og friskkværnet peber

### Marinade:

2 spsk. hønse- eller grøntsagsbouillon  
1 1/2 spsk. citronsaft  
1/2 - 1 spsk. sriracha chili sauce (efter behag)  
4 fed hvidløg

### Topping:

Citronsaft  
2 spsk. hakket persille

Tilbehør: Nye kogte kartofler

## Beskrivelse

Klip 2 stykker staniol 35 x 30 cm.

Marinade: Bland bouillon, citronsaft og sriracha chili sauce i en lille skål. Skær hvidløg i små tern og rør dem i marinaden.

Krydr begge sider af laksefileterne med salt og peber og læg en laksefilet på hvert stykke staniol. Knæk det nederste af aspargesene og kasser det. Læg asparges ved siden af laksen. Krydr dem med salt og peber.

Dryp marinaden over laksefileter og asparges. Læg små tern af smør på.

Luk staniolen omkring retten og læg laksepakkerne på en bageplade. Bag dem i ovnen ved 220 grader i ca. 12 minutter.

Åbn staniolen og dryp citronsaft over. Pynt med friskhakket persille og en skive citron. Server laksepakkerne med nye kogte kartofler.