



## 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: Kartoffler