

# 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