



FISKEKONEN.DK

Laks bagt i folie med safransauce



Du skal bruge:

4 personer

4 gulerødder

2 rødløg

2 dl hvidvin

1 knsp safran

1½ dl creme fraiche 38%

600 g laksefilet uden skind og ben

4 stykker folie på 35 cm

Tilbehør:

Nye kartofler

Kogte majscolber

Sådan gør du

- Skræl gulerødder og løg, og skær dem i skiver.
- Kom gulerødder og løg i en gryde med hvidvin og safran, og kog i 5 min.
- Pisk creme fraiche i grøntsagerne.
- Skær laksen i 4 stykker. Læg hvert stykke laks på et stykke folie. Fordel sauce og grøntsager på de 4 stykker laks.
- Luk pakkerne tæt, og bag dem i 20 min. ved 175 grader.

Servér en pakke pr. person med nye kartofler og kogte majscolber.

Tip: I stedet for laks kan du anvende ørred, multe, rødfisk eller havkat..

Opskriften venligst udlånt af 2gangeomugen.dk