



BÅLSTEKT LAKS

BESKRIVELSE

4 porsjoner

DETTE TRENGER DU

- 800 g laksefilet
- 1 løk
- 1 rød paprika
- 1 grønn paprika
- 8 sjampinjonger
- 1 hvitløk
- Salt
- Pepper
- Smør

GJENNOMFØRELSE

1. Skjær paprika i strimler, løken i biter og sjampinjong i skiver. Finhakk hvitløken.
2. Riv av 4 aluminiumsark til hver pakke (helst slik at aluminiumsfolien blir pakket dobbelt rundt maten). Fordel laks i pakkene, ha i grønnsakene og hvitløken, krydre og legg smørklatter på fisken. Pakk igjen folien og putt pakkene på bålet. Steketiden varierer ettersom hvor på bålet pakkene ligger, men beregn ca 20 minutter. Fisken er ferdig når fiskekjøttet er lyserosa tvers igjennom.

LYKKE TIL!

