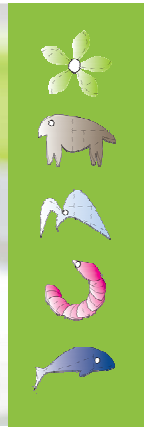


Matopplevelser



Laks på grillen – oppskrift fra Byrkjedalstunet

1 side laksefilet med skinn (4-5 pers.)

Aluminiumsfolie

Olje

Smør folien med olje og legg fileten oppå med skinnsiden ned.

Pensle fileten med litt olje.

Krydre med salt og pepper.

Finkutt 2 stk. sjarlotteløk og 2 fedd hvitløk

Bre utover fileten

Kutt div. friske urter (det du har)

Persille

Dill

Koriander

Timian

Engsyre

Mynte

Rosmarin

Bruk gjerne 2-3 sorter.

Press over saften av ½ sitron

Kutt 3-4 tynne skiver tinesmør og legg oppå fileten.

Pakk fisken inn i folien og legg på grillen med skinnsiden ned.

Kan og bakes i ovn på 200 gr. ca. 10 – 15 min.

Serveres med en god salat og en krydret rømmedressing.

Dampet nykål og smørdampede nypoteter.

Himmelsk!!

Velbekomme.