

Laks med krydret brød topping (4 pers)

1 fersk lakseside 800-900 gr /evt laksebøffer lagt side om side.

6-7 skiver billigt toastbrød, eller lignende.

1 dl persille (gerne frost)

2 spsk mild paprika

Salt og Peber

1 økocitron (eller hvis alm så brug kun saften, ellers revet skal og saft)

150 gr smør eller mindre smør og så brug også rapsolie.

- Læg laksen med skindsiden nedad i fad. (på bagepapir ellers smør fadet)
- Skær toastbrødet i små tern (lad blot skorpen være med).
- Smelt smør i en gryde, og vend brødtern i.
- Tilføj paprika, citron saft og skal, salt og peber og persille.
- Sluk gryden og rør rundt til det er en grov klistret brødmasse.
- Fordel massen ovenpå laksen så det dækker. (klap dejen fast).
- Sæt fadet i alm ovn 200 grader i 12-15 min og så 3-5 min ved varmluft så dejen bliver sprød.
- Tjek at laksen ikke får for meget!, men brødet skal også være lidt sprødt.

Server med grøn salat og små nye kartofler/bagt kartoffelmos og hollandaise sovs.

