

Gratineret laks (2 portioner)

250 g laks i to filetstykker

2 spsk. citronsaft

50 g smør, blødgjort

3 skiver smuldret franskbrød uden skorpe

3 spsk. hakket persille

1 finthakket skalotteløg

1 spsk. hvidvinseddike

1½ dl fiskebouillon

Læg laksen i et lille smurt, ovnfast fad og dryp citronsaft over den.

Rør smøret sammen med brød, hakket løg og persille.

Krydr med salt og peber.

Smør blandingen på oversiden af fisken.

Hæld fiskebouillon og hvidvinseddike ved og sæt fadet i en varm ovn.

Tilberedes i ovn: **10 min. ved 250 grader. Derefter 5 min. ved 200 grader.**

Anretning:

Server evt. fisken i fadet.

Tilbehør: Tomatsalat og lune flütes, evt. smørristede.