

Laks med citron og hasselnødder

Ingredienser

- laksesteaks - fersk laks som både kan bruges fra frost og frisk
- øko citron eller lime
- salt & peber
- hvidløg
- balsamico
- hasselnødder

Sådan gør du

1. Pres lidt hvidløg og gnid laksen herind i
2. Skær citronen i skiver og læg dem på laksen
3. Drys med salt og peber
4. hak hasselnødderne (eller mandler) og drys dem oven på
5. Kom til sidst en sjat balsamico hen over fisken
6. Bag i ca. 20 minutter ved 175 grader
7. Giv dem lidt grillfunktion de sidste par minutter