

Laks med brødkrummer

Ingredienser

Fersk lakseside
Brødkrummer af daggammelt brød
Flydende margarine
Persille
evt. hvidløg

Fremgangsmåde

Smulder brødet i små stykker. Kom flydende margarine i til det klister let sammen. Tilsæt hakket persille og evt. hvidløg.

Læg laksesiden i et ildfast fad.

Smør blandingen på laksen.

Varmes i ovnen i 30 min ved 200 gr. til brødblandingen er gylden.

Serveres med f.eks. hollandaisesovs, og båndkartofler stegt i ovnen.