

# GRILLET LAKS I STANNIOL

Denne opskrift på grillet laks er super nem, og resultatet bliver helt fantastisk. Laksen grilles på en bund af citron i stanniolkapper, og den får masser af smag fra frisk timian. Server den f.eks. med grillede grøntsager og nye danske kartofler til.

•

Til

- 2 spsk salt (fint)
- 4 spsk sukker
- 2 laksefileter (ca. 200 g laks pr. person)
- vand
- isterninger
- 4 skiver økologisk citron
- peber
- 10 kviste timian
- 4 spsk hvidvin

Bland sukker og salt, og dæk laksefileterne helt med blandingen. Stil dem på en tallerken, og lad saltet og sukkeret sive ind i laksen i en halv times tid.

Forbered et vandbad med koldt vand og isterninger. Skyl laksen i vandbadet, så den bliver fri for salt og sukker. Du må ikke skylle den under vandhanen, da det ødelægger laksens struktur.

Riv et stort stykke stanniol af til hvert laksestykke. Læg 2 skiver citron i midten af hvert stykke stanniol, og læg laksen på citronskiverne med skindet nedad. Kværn peber over, og kom timiankviste på toppen. Luk stanniolkapperne til, men hold dem åbne nok til, at du kan hælde hvidvinen i. Sørg for, at du ikke hælder hvidvinen ud over fisken, men i bunden af pakken.

Grill pakkerne i ca. 15 minutter, og server dem f.eks. med [grillede grøntsager](#) og nye kartofler.

