

# INDBAGT LAKS I BUTTERDEJ

Saftige laksefileter og en skøn flødeostecreme med krydderurter gemmer sig i disse lækre indbagte laksepakker med butterdej, og det smager intet mindre end fremragende. Det bliver helt sikkert en ny favorit, når du først har prøvet det, og så er det vildt nemt at lave.

Til

- 150 g flødeost naturel
- 2 spsk purløg (hakket)
- 1 spsk persille (hakket)
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk citronsaft
- 1 plade butterdej
- 2 laksefileter (fra frost)
- salt
- peber

Rør flødeost, hakket purløg og persille sammen i en skål. Pres hvidløg, og bland det i cremen sammen med citronsaften.

Læg butterdejen på en bageplade beklædt med bagepapir, og skær den i to lige store dele. Læg en laksefilet på hvert stykke butterdej. Fordel flødeostecremen på de to fileter, og krydr med salt og peber.

Fold butterdejen op om laksen, og klem kanterne godt sammen. Skær tre små snit i toppen af hver pakke, så dampen kan komme ud.

Bag pakkerne midt i ovnen på 200 grader i ca. 20 minutter, eller til butterdejen er sprød og gylden.

