**Laksepakker**

Dette er en nydelig laksepakke med vårt eget krydder Gladlaksen. Gladlaksen er fiskekrydder til rød fisk som laks, ørret og røye. Disse pakkene kan lages i ovn, på bål eller på grillen. Steketid varierer etter tykkelse på fisken, men 12-15 minuttet bruker å holde. Lager du på bål eller grill, må du bruke aluminiumsfolie. Men inne i ovn kan du bruke bakepapir eller matpapir til innpakning. Surr sammen åpningen med en hyssing. Det ser litt penere ut når du serverer det. Server med kokte eller stekte poteter, og rømme

**Du trenger**

(Til 4 personer)

800 gram laksefilet uten skinn og bein

4 ss smør eller margarin

2 ts Gladlaksen

Litt salt etter ønske

3 vårløk

0.5 stk rødløk

Litt frisk gressløk

**Slik gjør du**

Skru ovnen på 200 grader

Kutt opp løk i strimler og vårløk på skrå

Kutt opp laksen i ca. like store biter

Finn fram bakeark på ca. 25•25 cm eller alu.folie

Fordel fisken midt på bakearket

Krydre med Gladlaksen og litt salt

Fordel grønnsakene, smør og gressløk over fisken

Pakk igjen pakkene. Bruk hyssing om du bruker bakepapir slik jeg gjør her

Ha pakkene i en ildfast form og sett de i ovnen

Steketiden er ca. 12-15 minutter. Varierer litt etter tykkelsen på laksen.

Da er det bare å servere