

Lax i hönsnät (För 4 pers)

Till denna rätt används färska kryddor efter tillgång.

1 lax på ca 2 kg
salt

minst 3 dl hackade, blandade örtekryddor

libbsticka
basilika
persilja

hönsnät
gräslök
citronsaft

Tillredning:

- 1 Fyll laxmagen med de grovhackade kryddorna samt gräslöken. Salta inuti och utanpå fisken.
- 2 Trä upp fisken på en lång pinne och svep in den i hönsnät. Grilla över glöden i ca 25 min. Vänd ofta.
- 3 Öppna försiktigt nätet och tag loss filébitarna från ryggen. Toppa varje filé med kryddhacket från magen, samt färsk klippt gräslök. Pressa över lite citronsaft.

Servering:

Lägg svampen över de utplattade fiskarna och slå smörsåsen över. Dekorera med fäsk salvia.