

## Maskroslox i tryckkokare (För 4 pers)

Tillverka en "tryckkokare" med hjälp av aluminiumfolie. Fisken skall ångkoka i denna under några minuter.

4 laxbitar på vardera 150-200 gram

ett fång mjälla maskrosblad

rosepeppar

salt

1 dl vatten eller vin

4 ark aluminiumfolie

### Tillredning:

- 1 Förväll maskrosbladen i lite saltat vatten. Vik aluminiumfolien dubbelt. Lägg på laxbitarna och strö över rosepeppar och salt. Fördela maskrosbladen på laxen.
- 2 Vik folien så att den sluter till på tre sidor. Häll vatten eller vin genom den öppna sidan. Förslut paketet så att det blir absolut tätt.
- 3 Lägg "tryckkokaren" på het sten i elden. Paketet kommer att blåsas upp till en boll.
- 4 Efter 4-5 minuter är fisken klar.

### Servering:

Skär ett kryss i "bollen" och servera direkt. Ett mjukt potatismos eller färskpotatis passar bra till.