

Hedeby ørred.

Ingredienser.

2 sider rensset ørred.

50 g. champignoner.

1 løg.

1 spsk. Frisk hakket persille.

25 g. smør.

Læg siderne i en si og skyl dem grundigt over alt under den kolde hane.

Lad dem dryppe af.

Sæt ovnen til 190 grader. Pil løget, og hak det fint.

Skyl og rens champignonerne og skær dem i tynde skiver.

Smelt smørret på en pande ved svag varme. Steg løget på panden til det er gyldent. Put champignonerne på panden, bland dem sammen med løget, lad det stege et par minutter til champignonerne er bløde. Sluk for panden og rør den hakkede persille i.

Læg 2 store stykker stanniøl på køkkenbordet og læg en ørredside på hvert stykke. Fordel blandingen fra panden ud over de 2 stykker ørred, og pak dem ind i stanniolen.

Læg fiskene i ovnen og lad dem stege i 20 minutter. Tag dem ud af ovnen og pak dem op. Server med det samme på stanniolen lagt på en tallerken.

God appetit.