

### ***Ingredienser:***

- 2 friske laksesteaks
- 1 fed hvidløg
- ½ citron
- 1 spsk. olie til stegning
- 1 tsk. hakket persille
- 2 kviste frisk timian (evt. tørret)
- ¼ tsk. cayennepeber
- Salt og friskkværnet peber

### ***Tilberedning:***

1. Knus hvidløget med en hvidløgspresser
2. Hak persille og timian fint
3. Opvarm olien i en pande, og svits hvidløg, persille og timian
4. Krydr med salt og cayennepeber
5. Pensl lakseskiverne med blandingen, og hæld resten i en pande, hvori fisken steges
6. Anret laksesteak på hver tallerken, med den tilhørende sauce, og pynt med en skive citron

### ***Tilbehør:***

Basmati ris eller kartofler

**Forslag til sauce:** F.eks. sennepssauce

## ***Frisk krydret laks***

(2 personer)

