



## LET FROKOSTRET

### LAKSEKOTTELET m. honning og citron

½ dl. honning

Saft af en ½ citron

1 spsk. vineddike

2 spsk. olivenolie

4 laksekotteletter

1/ tsk. salt

#### Sauce

2 dl. cremefraiche

1 spsk. honning

1 spsk. citronsaft

salt, peber

1 bdt. finklippet dild

Bland honning, citron, vineddike og olie i et dybt fad. Læg laksestykkerne i og stil dem på køl et par timer.

Tag laksene op og steg dem i ovnen i ca. 4 mn. på hver side.

Drys med salt og peber.

Bland cremefraiche med honning, citron og dild, smag til med salt og peber.

Laksen serveres med saucen og en skål salat.

En god mørk øl passer fin til denne ret.