

Ørredrilette

Ingredienser

Ørred

Dild

Mayo

Bladselleri

Fremgangsmåde

Ørreden krydres og bages i ovnen.

Fisken afkøles, og plukkes helt fint.

Bland fisken med finthakket dild og bladselleri.

Tilsæt mayo, og smag til med salt og peber.

