



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt laks med grønnsaker, pasta og sitron

Bakt laks med grønnsaker

1 stk rødløk
2 stk tomater
50 g spinat
270 g laksefilet
1 pakke basilikumolje
1 ss smør ^B

Casarecce

200 g pasta

Til servering

½ stk sitron

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, og sett over en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
2. **Bakt laks med grønnsaker:** Skrell rødløken. Skyll tomatene og spinaten. Kutt tomatene og rødløken i tynne båter. Ha tomatene og løken i en ildfast form og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg fisken oppå grønnsakene og fordel basilikumoljen på fisken. Bak fisken og grønnsakene i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til fisken flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
3. **Casarecce:** Kok pastaen som anvist på pakken.
4. **Pestobakt laks med grønnsaker, fortsettelse:** Løft fisken over på en tallerken og vend inn den kokte pastaen, 1 ss smør og spinaten sammen med grønnsakene i formen.
5. **Til servering:** Kutt sitronen i båter og server dem til retten (se tips).

TIPS!

Skyll sitronen, og finriv skallet, kun det gule, på et rivjern. Dryss sitronskallet over retten for ekstra frisk smak. Brekk opp laksen i mindre biter og vend den sammen med pastaen.