



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 <sup>B</sup>

## Casarecce

200 g pasta

## Til servering

½ stk sitron

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.