



Salmone al limone con peperone, zucca e ceci, burro al prezzemolo

Kartofler

400 g kartofler, små

Grønsagsfad

1 stk rød peber

½ stk squash

1 fed hvidløg

½ dåse kikærter

Salmone al limone

½ stk citron

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)

Citron/persillesmør

½ stk skalotteløg

½-1 pk bredbladet persille

½ stk citron

2 spsk smør ^b

Det skal du selv have

olivenolie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Skyl og skær kartoflerne i kvarte. Læg dem i et ovnfast fad og sæt det i ovnen med det samme.
- 2. Grønsagsfad:** Skyl, rens og skær peberfrugt og squash i grove stykker. Pil hvidløg og skær i tynde skiver. Hæld væden fra kikærterne i en sigte og skyl dem i koldt vand. Kom det hele i fadet med kartoflerne og vend med lidt olivenolie, salt og peber. Steg i ovnen ca. 15 min. til grøntsagerne har fået lidt farve.
- 3. Salmone al limone:** Riv det gule skal af citronen på den fine side af rivejernet. Tag fadet ud af ovnen og læg fisken ovenpå grøntsagerne. Krydr fisken med citronskal, lidt salt og peber. Sæt det tilbage i ovnen og steg yderligere ca. 8-10 min. til fisken deler sig ved et let tryk med fingeren.
- 4. Citron/persillesmør:** Pil og hak løget fint. Skyl og hak persille groft. Smelt 50 g smør i en lille kasserolle (se tip) og tilsæt løg og halvdelen af persillen. Tag gryden af varmen og pres citronsaft i.
- 5. Servering:** Drys resten af persillen over retten og server med citron/persillesmør.



TIPS!

Brun smøret på middelhøj varme til det har en nøddeagtig duft og gyldenbrun farve. Afkøl smøret lidt og tilsæt løg og persille.