

# Indbagt laks med rød pebersauce

Mandag 2. marts 2020

## Fremgangsmåde

### Ingredienser

6 Stk. Laks  
1 rulle butterdej  
Spinat svarende til 6 håndfulde

### Sauce

2 røde peberfrugter  
1 spsk. Hvidseddike  
1 dl. Olie  
5 dl. Piskefløde  
2 dl vand  
1 dl. hvvidvin  
2-3 spsk. fiskeboullion  
Salt, peber

### Squash spaghetti

1 Squash  
Smør  
Salt peber  
1 æg til pensling

Peberfrugterne skæres i mindre stykker og steges i varm olie. Hvidseddike og vin tilsættes og koges ind til det halve.

Boullionen tilsættes og saucen koges yderligere 30 minutter. Herefter blendes saucen godt og hældes tilbage i gryden. Der tilsættes fløde og saucen koges op. Smag til med salt og peber

Spinaten skylles og vendes i en klat smør i en gryde. Kun lige til spinaten er faldet sammen. Dryppes af

Butterdejen skæres på tværs derefter i tre stykker.

Læg spinat (pas på den ikke er våd) på den ene halvdel og laks ovenpå, drys salt og citronpeber på fisken.

Smør kanten på butterdejen fold den over og tryk den sammen med en gaffel, smør hele stykket med sammenpisket æg.

Bages v. 200 grader i ca. 25-30 minutter.

Squashen strimles på et mandolinjern, kom dem i kogende vand 2 min. Op i en sigte.

Tilbage i gryden og vend med en klat smør.