

# Laks i cremet sauce med spinat og tomater

## Mandag 4. november 2019

### Ingredienser

6 styk laks uden skind  
Salt og peber

1-2 løg  
4 fed hvidløg  
½ l. madlavningsfløde  
1 dl. Hvidvin  
300 gr. Cherrytomater  
2 små poser spinat  
Smør til stegning

### Fremgangsmåde

Laksen lægges i et smurt fad og drysses med salt, peber evt. citronpeber.

Sættes i ovnen ved 200 gr. i ca. 10 minutter.

Skræl løg og hvidløg og hak det fint.

Halver cherrytomaterne og skyl spinaten,

Hak den evt. groft med en kniv.

Steg løg og hvidløg i lidt smør.

Tilsæt tomaterne og steg til de er lidt bløde.

Tilsæt hvidvin og lad det koge et minut.

Tilsæt derefter spinat og fløde, rør godt rundt. Smag til med salt og peber.

Hæld saucen hen over laksen, er laksen ikke helt færdig så sæt fadet tilbage i ovnen et par minutter.

Serveres med pasta eller kartofler.