

Bagt Lakseside med mandel-krydderurtetopping

Mandag 21. november 2022

Ingredienser

1 Stykke laks 600-700 gr.

35 gr. mandler

½ tsk. sukker

1 spsk. Smør

2 spsk. sesamfrø

50 gr. feta

½ øko citron

½ bønne basilikum

3 stilke frisk timian

Frisk pasta

Spinat

Rød pebersauce

25. gr. smør

1 skalotteløg

1 rød peber

1 dl hvidvin

3 dl. Vand

1 dl fløde

2 spsk. fiskebouillion

Salt, peber

Fremgangsmåde

Hak mandlerne groft og rist dem på en pande. Drys sukker over og løg smørret på. Vend dem rundt i et par minutter ved god varme.

Bland mandlerne med feta, salt og peber, finthakket basilikum og plukket timian, sesamfrø og citronsaft.

Gå laksen efter for ben og urenheder.

Kom blandingen på fisken og bag den i ovnen ca. 15. minutter v. 200 gr.

Pastaen koges efter anvisning på pakken

Spinaten skylles og dampes til den falder sammen vendes med en klat smør og lidt salt og vendes med pastaen. Alt afdryppet.

Saucen

Smørret smeltes og de finthakkede skalotteløg tilsættes, skal ikke brune, når de er klare tilsættes hvidvin og den koges ind.

Peberen hakkes i tern og koger med nogle minutter. Derefter alle de øvrige ingredienser.

Lad saucen koge godt igennem og jævn hvis den er for tynd.