

Laks m. Parmesan brødkrumme

Mandag 30. november 2015

Ingredienser

4 stk. laksefilet
½ tsk. salt
1 dl. finthakket basilikum
2 dl. revet parmesan
2-3 skiver brød ca. 100 gr.
Friskkværnet peber
1½ spsk. olie

Tilbehør

800 gr. små kogte kartofler
500 gr. spinatblade
1 spsk. grov sennep
25 gr. smør
salt peber

Fremgangsmåde

Læg laksen i et smurt ovnfast fad.

Drys med salt spar på saltet da parmesanen er salt.

Smuldr brødet og bland det med parmesan, basilikum, peber og olie.

Dæk laksen med blandingen og steg i ovnen ca. 20 minutter v. 200 grader

Kog kartoflerne og pil dem. Skær dem i skiver.

Smelt smørret i en gryde og vend spinaten i.

Derefter de skivede kartofler.

Kom sennep, salt, peber i og smag til.

Ønskes det lidt mere sauceagtig kan i komme lidt fløde på.