



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Bagt laks med grøntsager, pasta og citron

## Det skal du bruge

½ stk rødløg  
2 stk tomater  
50 g babyspinat  
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)  
½ pose grøn pesto  
200 g pasta  
½ stk citron

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft), og sæt en gryde med letsaltet vand over til kogning af pastaen.
2. **Bagt laks med grøntsager:** Skræl rødløget. Skyl tomaterne og spinaten. Skær tomaterne og rødløget i tynde både. Læg tomaterne og løget i et ildfast fad, og vend dem i lidt olie, salt og peber. Læg fisken ovenpå grøntsagerne og fordel basilikumolien på fisken. Bag fisken og grøntsagerne i ovnen i cirka 8 minutter eller indtil fisken flager ved et let tryk med fingeren.
3. **Casarecce:** Kog pastaen som anvist på pakken.
4. **Pestobagt laks med grøntsager, fortsættelse:** Løft fisken over på en tallerken, og vend den kogte pasta, 1 spsk smør og spinaten sammen med grøntsagerne i fadet.
5. **Til servering:** Skær citronen i både, og server dem til retten.