



Bagt laks med spinat-risoni, søde spicy gulerødder og løg

Søde spicy gulerødder

2 stk gulerødder
1 stk løg
½ stk citron
½ pose karry
½ pose røget chili
½ spsk sukker ^b
1 spsk smør ^b

Spinat-risoni

150 g risoni
50 g babyspinat
½ stk citron
1 spsk olivenolie ^b

Bagt laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Søde spicy gulerødder:** Skræl og skær gulerødderne i skiver på ca. ½ cm. Pil løg og skær i tynde både. Læg begge i et ovnfast fad. Riv skal af citronen og gem til senere. Pres citronsaft over grøntsagerne og vend med sukker, karry og ønsket mængde røget chili. Fordel klatter af smør i fadet og krydr med lidt salt og peber. Bag i ovnen ca. 15 min. til de er møre.
3. **Risoni:** Tilbered risonien som anvist på pakken.
4. **Bagt laks:** Krydr fisken med lidt citronskal, salt og peber. Læg fisken oven på grøntsagerne, når der er ca. 10 min. tilbage af stegetiden. Fisken er færdig, når den flager ved et let tryk med fingeren.
5. **Spinat-risoni:** Skyl og hak spinaten groft. Vend spinat og olivenolie i den færdigkogte risoni og smag til med salt, peber og skal og saft af citron.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.