

inköpslistan.se

Av: Todd

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

PESTOLAX

Ingredienser

600 g laxfile *(delad i 8 skivor)*
4 msk pesto *(grön)*
4 msk pesto, röd
1 burk paprikapulver *(Paprikamix)*
1 ask ruccolasallad
1 msk basilika
(basilikablad, strimlade)
2 msk parmesan *(riven)*
4 st pasta *(portioner)*

Gör så här

Lägg de tunna skivorna i en ugnssäker form. Lägg röd pesto på hälften, grön på de andra. Krydda med salt & peppar. Sätt in laxen i ugnen som förvärmts till 200 grader, skruva ner temp till 100 grader och baka laxen tills den är färdig men inte torr (ca 4-6 min). Koka pastan. Blanda pasta, paprikamix, parmensan, basilica och rucola, smaka av med salt och svartpeppar.