

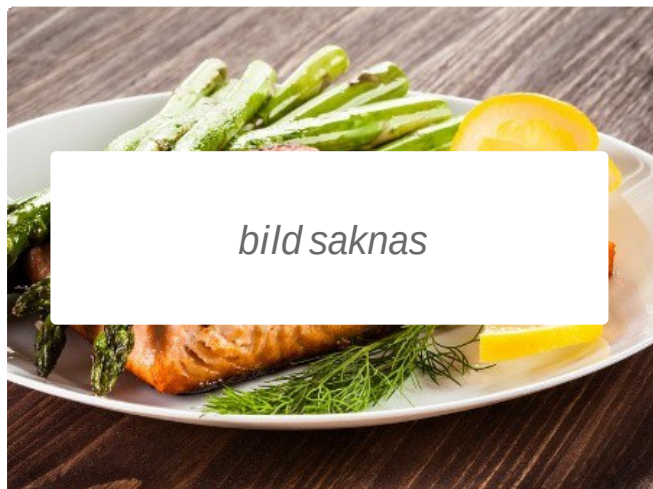


bild saknas

- ▮ 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
(*basilikablåd, 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 förvärmats 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, basilika och rucola, smaka av med salt och svartpeppar.