

# Bagt laks med pestosauce



En god pestosauce er fantastisk til laks, og tilbehøret kan varieres i det uendelige: båndpasta, kartofler, grøntsager eller hvad du lige er til den dag.

Nem og yderst velsmagende sommermad til hele familien.

## Det skal du bruge til 4 pers.

Min. 700 gr laksesteaks / eller en lille lakseside med skind  
Salt, peber  
Basilikumpesto

## Pestosauce

2,5 dl Oma madlavning 4%  
1,5-2 dl vand  
5 spsk basilikumpesto  
Salt og peber

## Tilbehør

1 lille ps frosset grøntsagsblanding efter eget valg  
8 stk. små nye gulerødder  
1 kg små nye kartofler  
Et par blade frisk basilikum til pynt

## Sådan gør du

Kartoflerne skrubbes godt og koges møre i letsaltet vand. Hæld den frosne grøntsagsblanding i et ovnfast fad. Læg laksesteaks ovenpå grøntsagerne med skindsiden nedad i midten af fadet. og smør 1 tsk basilikumpesto oven på hver laksesteak og drys med en anelse salt og peber.

Hæld vand, Oma madlavning og pesto sammen i en skål . Pisk godt igennem og smag til med en anelse salt og peber. Pestosaucen hældes over grøntsagerne i fadet.

Tænd ovnen på 200°. Når ovnen er varm placeres fadet midt i ovnen. Bag laks og sauce i ca. 15-20 min. Når saucen bobler, er den færdig.

Skær toppen af, skrub de små gulerødder godt og halver dem på langs. Varm lidt smør på en pande og lad det bruse op, læg gulerødderne på panden og lad dem småstege i smørret ved svag varme til fisken er færdig. Vend dem gerne flere gange.

Server fisken på et fad pyntet med de smørstegte gulerødder, nye kartofler og en skål med pesto/grøntsags sauce.

Velbekomme

## **KIG IND!**

*Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.*

Atletikvej 19  
9230 Svenstrup J  
Tlf. 98 38 25 50



**SCHAK NIELSEN**  
RØGERI & GÅRDBUTIK

[www.schaknielsen.dk](http://www.schaknielsen.dk)