

# Laks med cherrytomater og broccoli



Denne super enkle ret er både nem og meget hurtigt at lave, og så er den yderst velsmagende.

Med kun fem ingredienser, olie, salt og peber bliver dette din nye favorit.

Hurtig og nem hverdagsmad når det er bedst.

Det skal du bruge til 4 pers.

4-6 stk. pæne laksesteaks  
1 glas færdig Hollandaisesauce  
2 bundter forårsløg  
2 hoveder broccoli  
1 bakke små cherrytomater  
3-4 spsk. raps- eller olivenolie  
Salt og peber

Sådan gør du

Rens forårsløg og broccoli. Vask cherrytomaterne og pil evt. stilke af. Del broccolien i ensartede små buketter. Halver evt. de største. Del forårsløgene i 7-8 cm lange stykker.

Læg cherrytomater, broccoli og forårsløg i en pose tilsæt 3-4 spsk. olie. Ryst posen godt så olien fordeles på alle stykkerne. Beklæd en bradepande med bagepapir og fordel grøntsagerne herpå i et jævnt lag.

I den ene side af bradepanden lægges en stribe stanniøl. Herpå lægges laksestykkerne med skindsiden nedad. Fold kanterne på stanniølen op, så evt. saft fra fisken ikke løber ud i bradepanden. Drys fisken og grøntsager med salt og giv fisken et ekstra drys med peber.

Sæt bradepanden i ovnen ved 200° på varmluft i 20 min.

Efter ca. 15 min. varmes hollandaisesaucen.

Når fisken er færdig anrettes den på tallerkenen og serveres sammen med saucen.

Velbekomme

## **KIG IND!**

*Butikken er altid fyldt med 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)