

# BAGT LAKS I OVN

Denne opskrift på laks i mornaysauce er super nem, og den passer bare sig selv i ovnen. Tilbehøret er valgfrit, men laksen smager rigtig dejlig sammen med pasta i mornaysauce.

•

Til

- 400 g laks
- $\frac{1}{4}$  l mornaysauce
- 50 g revet parmesanost
- peber

## Tilbehør

- 180 g pasta
- $\frac{1}{4}$  l mornaysauce
- $\frac{1}{2}$  citron
- salt

Forvarm ovnen til 190 grader.

Kom laksen i et ovnfast fad med skindsiden nedad. Hæld mornaysaucen over laksen, så den dækker helt. Drys parmesanosten henover, og drys med peber.

Bag laksen i ca. 30 minutter, eller til osten er smeltet og gylden.

## Tilbehør:

Kog pastaen efter anvisning på pakken.

Kom mornaysauce i i en gryde, og varm den igennem. Pres saften fra citronen, og bland den med den nu lune mornaysauce. Kom den kogte pasta op i mornaysaucen, og anret den derefter i dybe tallerkener.

Læg den bagte laks på toppen af pastaen, og server med det samme.

