

LAKS I OVN MED PASTA

Lækker opskrift på laks bagt i ovnen med pasta, spinat og en skøn flødesovs, så det bliver ekstra cremet og fuld af smag. Retten er både nem og hurtig at tilberede.

•

Til

- 150 g pasta penne
- 100 g spinat
- 2 dl fløde
- $\frac{1}{2}$ bouillonterning
- salt
- peber
- 225 g laks i tern
- lidt citronsaft



Tænd ovnen på 200 grader.

Kog pastaen i letsaltet vand i ca. 5 minutter – pastaen bliver færdigkogt i ovnen. Hæld alt vandet fra.

Skyl spinat, og kom det i gryden til pastaen. Tilsæt fløde, bouillon, salt og peber. Læg låg på, og kog det, indtil spinaten er faldet sammen. Hæld det hele i et ovnfast fad, og fordel laksen ovenpå.

Bag retten i ca. 20 minutter, til laksen er tilberedt. Rør evt. i det undervejs, og tilføj mere væske, hvis det er nødvendigt. Hæld lidt citronsaft over inden servering, så får retten et frisk pift.