

Indbagt laks

Opskrift til 4 styks

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 200 g fersk laks
- 65 g frisk spinat
- salt og peber
- 1 spsk. limesaft
- 1 striml forårsløg
- 75 g flødeost naturel
- 1 rulle butterdej (den der kan købes på køl)
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Fjern skindet fra laksen og skær den i mindre tern, kom det i en skål
3. Skyl spinat og kom det i skålen sammen med salt, peber, limesaft, finthakket forårsløg og flødeost. Bland det godt sammen
4. Tag rullen med butterdej frem og skær den over i 8 stykker, en på langs og 3 på tværs (jeg bruger en pizzaskærer). Snit et par skrå snit i hver anden
5. Kom fyldet ud på de stykker der ikke blev skåret i og skub det næsten ud til kanten
6. Læg et stykke butterdej med "snit" oven på og pres kanterne sammen med en gaffel
7. Pensl med et sammenpisket æg og bag i ovnen i 20 minutter
8. Køl af på en rist