

Laks med pesto

Ingredienser

- en håndfuld frisk spinat
- en håndfuld frisk persille (basilikum eller dild vil også fungere)
- 2 fed hvidløg
- salt og peber
- 3 spsk olie
- 1/2 bolle / en skive brød
- 25 g. parmesan ost
- 2-4 lakse steaks

Sådan gør du

1. Kom det hele (minus laks) i en blender eller minihakker og kør til konsistensen er en grov pesto
2. Kom den over laksen i et ovnfastfad og bag i 20 minutter ved 190 grader