

Laks med tapenade

Opskrift til 4 personer

Ingredienser

Laks

- laksesteaks (opskriften på marinaden svarer til 4 styks)
- 1 tsk sennep på hver laks
- 1 lille tsk kapers til hver laks
- et par skiver lime

Tapenade

- en stor håndfuld frisk persille
- 1 mindre håndfuld soltørrede tomater (på glas i olie)
- 2 fed hvidløg

Sådan gør du

1. Kom persille, soltørrede tomater og hvidløg i en minihakker og kød godt til det er hakket fint (det kan også hakkes i hånden)
2. Læg laks i et ovnfastfad og smør dem med lidt sennep
3. Kom tapenaden ovenpå
4. Drys med et par kapers og læg en skive lime eller to på hver
5. Giv dem 15-20 minutters tid i ovnen til de er bagte, men ikke er for tørre