



---

---

FISKEKONEN.DK

## Laks med grøn pesto



**Du skal bruge:**

**4 personer**

4 stykker laksefilet

1 lille potte frisk basilikum

1 dl olivenolie

3 spsk revet parmesan

1 fed hvidløg

**Tilbehør:** Grøn salat,  
nybælgede ærter, frisk pasta

### Sådan gør du

#### Pesto:

- Blend basilikum, olivenolie, parmesan og hvidløg.
- Krydr med salt og peber.

#### Laks:

- Læg laksen i et fad med skindsiden nedad.
- Krydr med salt og peber.
- Smør pestoen på laksen i et jævnt lag.
- Bag fisken i ovnen i 15-20 min. ved 200 grader.

**Tip:** Laksen kan også grilles ved indirekte varme under låg i 15-20 min

Servér med grøn salat, nybælgede ærter og frisk pasta.

Anden egnet fisk: Ørred, helleflynder eller sandart.