



FISKEKONEN.DK

Stegt laks med ratatouille



Du skal bruge:

4 personer

4 stykker laksefilet

½ aubergine

1 lille squash

1 rødløg

1 fed hvidløg

3 tomater

krydderurter

Tilbehør

Frisk spinatpasta

Sådan gør du

- Steg laksen på en varm grillpande ca. 3-4 min. på hver side.
- Krydr med salt og peber.
- Skær grøntsagerne i skiver.
- Svits dem på en pande i lidt olie, tilsat presset hvidløg, til de tager farve.
- Krydr med salt, friskkværnet peber og friske krydderurter.

Servér laksen med ratatouille og frisk spinat-pasta

Tip

I stedet for laks kan du bruge ørred, helleflynder eller sandart