

Grillet Laks med Citronpasta & Salat

Tilberedelsestid: ca. 25 min. + ca. 15 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Laks
400 g	Pasta penne
80 g	Parmesan
1 stk	Salathoved
2 stk	Tomater
0,5 stk	Agurker
1 stk	Citron - økologisk
	DET SKAL DU SELV HAVE
12 spsk	Olivenolie
4 spsk	Vineddike
8 spsk	Olivenolie til salat
1 dl	Kogevand
	Salt & Peber

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Skyl laksen, krydder den med salt og peber.

Læg laksen på en stanniol dækket bageplade med skindsiden opad. Stil den i midten af ovnen og sæt ovnen på grill. Fisken grilles i ca. 3-5 minutter til den er gylden.

Vend derefter fisken og grill den tilsvarende på den anden side til den er sprød.

Hold løbende øje med fisken, så den ikke bliver branket. Tag fisken ud. Tjek at den har fået nok.

Kog pastaen i ca. 8-9 minutter i letsaltet vand til den er al dente. Gem lidt af kogevandet.

I en skål blandes revet citronskal, citronsaft, parmesan, olivenolie, salt og friskkværnet peber samt lidt kogevand fra pastaen.

Bland det godt sammen og vend til sidst den varme pasta oveni. Bland godt.

Vask og snit salaten fint. Skær tomater i tern og agurker i halvmåneformede skiver. Vend grøntsagerne sammen med lidt olivenolie og vineddike.

Servér grillet laks med citronpasta og salat.