

# Bagt laks med spinat og mornaysauce

**Tilberedningstid:** ca. 30 min. (heraf 15 min i ovn)

**Personer:** 2

## Du skal bruge:

ca. 250 g laksefileter (fersk eller fra frost\*)

250 g helbladet spinat (frisk eller frost)

1 fed hvidløg

stødt chili

1 spsk. dild

250 ml mornaysauce

\* anvendes frosne variant skal denne være optøet inden tilberedning

**SU tip:** Frosne laksestykker er ofte meget prisvenlige og fås i pakker med 4 -5 stk.

## Sådan gør du:

- Varm 1 spsk. olie i en gryde og steg hvidløg og chili 1 min.
- Spinaten kommes op i gryden, og steges med i ca. 4 min. Hæld spinaten op i en sigte og lad saften dryppe af.
- Læg spinaten i 2 lige store bunker i et smurt ovnfast fad.
- Hæld noget af mornaysaucen over hver bunke, og placer en lakseskive drysset med salt og peber ovenpå spinaten. Fordel resten af saucen oven på laksen
- Bag den ved 200° i 15 min. Brun evt. retten 1 min. under grillen.

**Tilbehør:** kogte kartofler og en salat