

Indbagt laks med spinat

Tilberedningstid: ca. 40 min (heraf 20 min i ovn)

Personer: 2

Du skal bruge:

1 plade butterdej

250 g frossen helbladet spinat

ca. 225 g laksefilet (fersk eller fra frost*)

½ l fløde

* anvendes frossen variant skal denne være optøet inden tilberedning

SU tip: fløden kan erstattes med kaffefløde, denne er billigere. Frosne laksestykker er ofte meget prisvenlige og fås i pakker med 4-5 stk. Overskydende butterdej kan nedfryses.

Sådan gør du:

- Smelt 20 g smør i en gryde, og rør 4 spsk. mel i. Tilsæt fløden og lad det blive tykt, og smag til med salt og peber.
- Vend spinatbladene i, og tag gryden af varmen.
- Rul butterdejen ud og del den i to firkanter. Læg laksestykket på det ene af stykkerne, kom spinaten ovenpå. Læg det sidste stykke butterdej over, og luk de to dejplader sammen med en gaffel.

- Læg stykket på en bradepande, og sæt det ind i ovnen ved 165⁰ varmluft, og bag i ca. 20 min.

Forslag til tilbehør: Blandet salat