



## Slötorps Pestobakade Lax

*En laxrätt med italiensk smaksättning. Den här varianten görs av laxbitar (remsor) som får ett täcke av lite yougurt blandat med pesto och får pinjenötter på toppen. Tillsammans med ris och en kall eller varm örtsås blir det en smakrik och mustig Torsdagsrätt*

*Receptet är dimensionerat för ca 4 personer. Är ni fler är det bara att multiplicera.*

### Ingredienser

#### Laxen

- ◆ 4 Laxbitar á 125 g
- ◆ 1,5 dl Turkisk eller Grekisk yougurt
- ◆ 1,5 msk Pesto

#### Kall Örtsås

- ◆ 2 dl yougurt
- ◆ 1,5 msk Pesto
- ◆ Salt
- ◆ Peppar från kvarnen

### Gör så här

1. Tina laxen och lägg i en ugnsfast form. Sätt på ugnen på knappt 200 grader.
2. Blanda Yoghurten med Peston och pensla laxbitarna noga. Det gör inget om det blir ett tjockt lager. Strö över pinjenötter (snåla inte)
3. Häll upp ris och vatten i en kastrull och koka som vanligt.
4. Blanda ingredienserna till den kalla såsen.
5. När ugnen gått upp, sätt in fisken.
6. Gör grönsallad att servera till det hela.

Servera genast när Fisken har fått lite lagom stekyta och är färdig.

Smaklig Måltid

/Peter