

# LAKSEFILET

## LAKSEFILET MED SPINAT OG LIME (OPSKRIFTEN ER TIL 2 PERSONER)

### Indkøbsliste:

Laksefilet

2 tsk. Limesaft

400 g. frisk spinat (el. frossen)

1 porre

10 g smør

1 dl. Fløde (13%)

1 tsk. Majsstivelse

1 tsk. Limesaft

½ tsk. Reven limeskal

½ tsk. Salt

peber

200 g pasta

Laksen skæres i tern eller strimler og dyppes med limesaft. Spinaten skylles, nippes for grove stilke og hakkes groft. Løgene snittes og svitses i smør. Spinaten svitses med. Fløde og majsstivelse røres sammen og røres i. Smages til med limesaft, limeskal, salt og peber. Fisken lægges over, låg lægges på. Fisken dampes med i 4-5 min. Pasta koges efter anvisning på emballagen. Fiskeblandingen fordeles forsigtigt over pastaen.

### Tilbehør:

Tomatsalat af 200 g. tomater og ½ salatløg. Dryppes med 2 tsk. god olivenolie og lidt citron. Server lunt ciabattabrød til.

**Velbekomme!**



*Allt i årstidens fisk*