

Ugnsbakad parmesanlax

400g laxfilé
Bladspenat
Parmesanost
Matlagningsgrädde
Salt
Citronpeppar

Lägg ett lager med bladspenat i botten på en ugnsform. Skär bort skinnet från laxen och lägg den på spenaten, krydda med salt och citronpeppar. Riv parmesanosten och lägg på laxen och häll i grädden i formen.

Grädda i ugnen 25 min. på 175C.

Servera gärna med pressad potatis.

Smaklig måltid!

/Fiskarn