

# Pestobakt laks med stekte rotgrønnsaker



Oppskrifter gir 4 porsjoner.

## Ingredienser:

### Pesto

- ½ potte basillikum
- 1 ss pinjekjerner
- 1 stk kinesisk hvitløk
- ½ dl olivenolje.
- salt og pepper

### Laks med grønnsaker

- 4 stk laksefilet uten skinn à 150 gr.
- 2 stk rød paprika
- 1 stk stor løk
- 1 stk squash

## Fremgangsmåte:

### Pesto

- Skjær basillikummen helt ned til potten, pass på at du ikke får jord med.
- Ha basillikum, pinjekjerner, hvitløk og olivenolje i en foodprosessor og kjør dette i ca 1 minutt til du får en fin grønn masse.
- Smak til med litt salt og pepper.

### Laks

- Sett stekeovnen på 180°.
- Smør lakesestykkene inn med litt pesto, sett dem i ovnen og bak dem i 10-12 minutter. (Det er viktig at ovnen er forvarmet før du setter inn fisken.)
- Skrell løk, vask paprika og squash og kutt disse i passe strimler.
- Stek grønnsakene i en stekepanne med litt olje til de får en fin gyllen farge.

Serveres med ris og saus.

Kok byggris som anvist på pakken.

Sausen lages enkelt ved å blande et beger mager kesam med resten av pestoen.