

Indbagt laks og lyssej (4 pers.)

Ingredienser:

De indbagte fisk:

Butterdej
100 g flødeost
1 stor håndfuld hakkede krydderurter
400 g laks
200 g lyssej
Spinat
Revet muskatnød, salt og peber
Sammenpisket æg til pensling

Sauce og tilbehør:

250 g champignon
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 dl. hvidvin
2,5 dl piskefløde
Hakket persille
Frisk pasta

Fremgangsmåde:

Flødeosten røres med hakkede krydderurter.

Spinaten sautes i smør og smages til med salt, peber og revet muskatnød.

Lad butterdejen tøj op, og rul den tyndt ud til en stor aflang firkant.

Læg den på en bageplade med bagepapir. Anret den smørsauterede spinat på dejen, og læg laks og lyssej ovenpå. Smør flødeost mellem lagene af fisk.

Læg en plade butterdej ovenpå og luk pænt til. Pensl overfladen med æg.

Bages ved 200 grader i ca. 30 minutter.

Lad den køle af, skær den i passende snitter.

Imens fisken bager tilberedes saucen.

Champignons skæres i skiver og sautes i smør, skalotteløg og hvidløg til de er gyldne.

Tilsæt vin og reducer til det halve.

Tilsæt fløde og reducer yderligere.

Smag til med salt og peber og hakket persille.

Den friske pasta koges og vendes i champignon saucen.