Elisabeth´s laksefad.

4 personer.

500 g. fersk laks uden skind
450 g. helbladet spinat, gerne frossen
1 fed hvidløg
1 tsk. tørret chili, frisk rød chili kan også bruges
1 bundt dild
Mornay-sovs, gerne færdigkøbt sovs
Salt og peber
Olie til stegning

Svits hvidløg og chili på en pande med olivenolie eller anden form for olie. Tilsæt den afdryppede spinat. Steges ca. 4 minutter sammen.
Kom blandingen i et smurt ildfast fad.
Hæld lidt af sovsen over spinatblandingen. Læg laksen oven på blandingen. Drys salt, peber og dild over laksen. Hæld resten af sovsen over laksen.
Bages ved 200 grader i en halv time.
Servér pasta og et lækkert brød til.

Velbekomme.