Franskinspirert laksemiddag med parmesansaus

Lurer du på hva du skal ha til middag, sier du? Lyst på noe sunt og smakfullt, men aaaaaaaner ikke hva du skal lage? Klar for å imponere noen med en sykt (ja, SYKT) god og superenkel saus? Look no further:



Ovnsbakt laks:

En laksefilet per person
Sitronsaft
Smør
Salt
Pepper

Ratatouille:
3 store tomater (flådd og i terninger) + o,5 boks hermetiske

tomater
1 rød paprika, i terninger
1 grønn paprika, i terninger
1 aubergine, vannet ut, i teringer
1 squash, i halvmåner
1 rød løk, i strimler
2 fedd hvitløk, knust
Timian, bladpersille, laurbærblad, sukker, sitron



Parmesansaus:

En boks kremfløte
125 gram revet parmesan, salt og pepper

Fremgangsmåte:

Begynn med grønnsakene. Skjær auberginer i skiver og legg de på kjøkkenpapir. Ha på salt og la stå til endel av vannet har

trukket ut av auberginen. Tørk av og skjær skivene i fire. Skjær et kryss i tomatene og ha de i kokende vann i 30 sekunder. Ha de direkte i kaldt vann og fjern så siden skinnet. Stek grønnsakene i olje i omganger og ha alt til slutt i en gryte og la småputre i 15-20 minutter. Smak til med salt, sukker og sitron. Denne ratatouillen er mindre sausete enn den jeg pleier å lage, men det ble veldig godt.

Legg fisken i en ildfast form med en klatt smør, ha over litt sitronsaft og salt og pepper. Stek i ovnen på 200 grader i 15 minutter.

Mens fisken stekes, har du fløten i en tykkbunnet gryte. Kok under omrøring til det begynner å tykne litt, ca 5 minutter. Dra kjelen til side og rør inn revet parmesan. Smak til med salt og pepper.

Oppskriften fant jeg hos Maten vi spiser