



### Beskrivelse

Hak løg og hvidløg fint. Skær de soltørrede tomater i strimler.

Steg laksefileterne på skindsiden i olivenolie på en pande i 5-6 minutter. Krydr med hvidløgspulver, salt og peber. Vend laksen og steg yderligere i 2 minutter. Tag laksen af panden.

Kom 1 spsk. af olien fra de soltørrede tomater på panden og svits løg, hvidløg og soltørret tomat i et par minutter. Tilsæt vand og bouillonterning og kog 2 minutter. Kom fløde og spinat på panden. Lad sovsen koge nogle minutter, så babyspinaten falder sammen. Kom laksen tilbage på panden og varm igennem. Smag retten til.

Server retten med fuldkornsrís.

### Ingredienser

- 4 laksefileter
- 1 tsk. hvidløgspulver
- 1 spsk. olie fra de soltørrede tomater
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 100 g soltørrede tomater i olie
- 1,5 dl vand
- 1/2 bouillonterning
- 2,5 dl piskefløde
- 100 g babyspinat
- Salt og peber
- 2 spsk. olivenolie

Tilbehør: Fuldkornsrís