

Laksepande med spinat

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær forårsløg i tynde skiver. Skær laksen i tern.

Steg lakseternene i lidt smør på en pande. Krydr med fiskekrydderi.

Tilsæt forårsløg og spinat og steg videre til spinaten er faldet sammen. Kom creme fraiche og soyasauce i og lad retten simre i et par minutter. Smag til med fiskekrydderi og soyasauce.

Server med blomkålsris eller fuldkornsris.

Ingredienser

125 g laks

Krydderi til fisk

1 forårsløg

1 stor håndfuld babyspinat

1-2 spsk. creme fraiche

1/2 spsk. soyasauce

Smør til stegning

Tilbehør: Blomkålsris eller fuldkornsris