

GRÖNKÅLSLAX MED PARMESAN- OCH CITRONSÅS

30 minuter 4 portioner

Olivolja
150g grönkål
4 laxfiléer
2dl grädde
1dl vatten
1 citron
50g parmesan
Salt
Peppar

Sätt ugnen på 200 grader.

Fräs grönkålen i olivolja, i en stekpanna. Salta väl.

Blanda samman grädde, vatten, citronsaft och riven parmesan. Smaka av med salt och peppar.

Lägg laxen i en ugnssäker form, häll över gräddblandningen och den stekta grönkålen.

Tillaga laxen i cirka 15-20 minuter.

Servera med valfri pastasort.

