

# Nøddestegt laks med flødestuvet spinat, frisk pasta og hjemmebagte hvidløgsflutes

For 4 personer

## Laks:

- 4 laksefileter
- Brødkrumme (2 skiver franskbrød)
- 50 g. smør
- Ca. 40 g. nødde eller mandelflager
- 2 spsk. citronsaft

## Spinat:

- 1 (Lille) pose helbladet spinat
- 50 gram smør
- 2 spsk. mel
- ½ l. fløde
- Salt & peber
- 2 pk. frisk pasta

## Hvidløgsflutes:

- 50 g. gær
- 3 dl lunkent vand
- 2-3 fed hvidløg
- 1 ½ tsk. groft salt
- 3 spsk. olie
- Ca. 500 g. mel
- Æg

## Fremgangsmåde (Flutes)

Rør gæren ud i vandet. Tilsæt knust hvidløg, salt og olie. Bland derefter melet i ad et par gange, til det har en passende konsistens. Det hele æltes godt sammen og stilles til hævnning i 40 min. Dejen formes til 3 lange flutes, og efter hæver i 15 min. De pensles derefter med æg, eller vand og bages ved 225 grader i ca. 15 min.

### **Fremgangsmåde (Nøddestegt laks)**

- Dryp laksestykkerne med citronsaft og krydrer med salt og peber.
- Rør brødkrumme (uden skorpe) og smør sammen med en håndpisker.
- Læg laksestykkerne i et smurt ovnfast fad med skindsiden nedad.
- Smør brødblandingen på kødsiden.
- Læg nøddeflagerne oven på brødkrummen.
- Sæt fadet i ovnen på øverste rille i ca. 15 min ved 225 g. (brug evt. grill til sidst)

### **Fremgangsmåde (Stuvet spinat)**

- Smelt smørret i en gryde
- Tilsæt 2 spsk. mel – rør det godt sammen (må ikke klumpe).
- Pres spinaten fri for vædde og tilsæt den.
- Smag til med salt og peber.
- Tilsæt halvdelen af piskefløden – resten tilsættes til den ønskede konsistens er opnået.
- Smag endeligt til med salt og peber.