Sweet chili laks med spinat og tomater



Ingredienser

♥ 100 g babyspinat
♥ 250 g cherrytomater
♥ 4 laksefilet (500 g)
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1,5 dl sweet chilisaus
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 2 ss soyasaus
♥ 1 ts paprikapulver
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokt jasminris
♥ frisk koriander

Fremgangsmåte

Legg spinat og halve cherrytomater i en ildfast form (ca. 20 x 30 cm).

Legg laksefiletene oppå, og krydre med kvernet salt og pepper.

Ha crème fraîche, fløte, sweet chilisaus, pressede hvitløksfedd, soyasaus og paprikapulver i en bolle. Visp ingrediensene til sausen raskt sammen.

Hell sausen over laksefiletene i formen.

Sett formen midt i ovnen ved 200°C i 20–25 minutter.

Serveres varm og nylaget. Server kokt jasminris ved siden av og topp med frisk koriander hvis du liker det.

Tips

♥ Ikke frykt mengden babyspinat og cherrytomater. Begge deler kommer til å reduseres betraktelig i volum i løpet av steketiden og blande seg med sausen.

♥ Sweet chilisaus er en søtsterk, thailandsk saus som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Kan også være hjemmelaget, som jeg skal vise deg en annen gang. □□

♥ Sweet chili laks smaker best varm og nylaget. Jasminris kan byttes ut med kokte eller stekte poteter eller en grønn salat.

♥ Se også **Sweet chili laks med kokosmelk**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sweet-chili-laks-med-spinat-og-tomater