

## Bagt laks med appelsinpesto, ratatouille og brombær

175 g laks pr person  
Salt, peber og olie

### Pesto

2 dl oliven olie  
100 gr smuttet mandler  
75 gr parmesan  
1 bt persille  
1 bt brøndkarse  
2 stk appelsiner  
2 fed hvidløg  
salt og pct'er

### Ratatouille

2 stk skalotteløg  
1 lille aubergine  
1 stk sguash  
1 stk peberfrugt  
2 spk kapers  
1/2 dl pinjekerner  
1 dl soltørrede tomater  
1 spk hvid balsamico  
olie  
lidt salt og peber

### Pynt

1 1/2 spk blå birkes, revet appelsinskal 150 gr brombær og ½ dl mørk balsamico.

Laksen skæres ud i portionsstykker, pensles med olie, krydres med salt og peber, bages i ovnen ved 150g i 20-25 min.

**Pesto.** Riv skallen af appelsinerne, skal bruges til pynt, skær lameller af appelsinerne, blend mandler olie, tilsæt parmesan, kom persille, brøndkarse hvidløg og appelsin i. Smages til med salt og peber.

**Rattouille:** Pil løg og skyl alle grøntsager. Skær hver grøntsag for sig i små tern og svits grøntsagerne i olie hver for sig.

Kom alle grøntsagerne i en gryde. tilsæt soltørret tomater, kapers, pinjekerner og balcamico. Lad det simre til det er mørt, smag til med salt og peber.

Ved servering kommes i portionsforme og lunes ved 150 grader.

Brombær ristes af i lidt smør tilsæt balsamico og koges ind.