

Laks m/ æblesalsa

100 g laks pr person
salt, peber og olie
film
1 1/2 dl olie
1/2 bt basilikum
75 gr pinjekerner
75 gr parmesan
salt peber

2 stk æbler
1/2 fennikel
2 stilke blegselleri
1 spk revet peberrod
1 stk citron saft
2 spk honning
2 spk æble eddike
4 spk olivenolie
salt peber

Lakse kødet skæres i grove tern pensles med lidt olie, krydderes med salt og peber, sættes i et ildfast fad, kom film over, sættes i ovnen ved 150g i ca 15 min.

Laksekødet skal være fast, tages ud og afkøles.

Blend alle ingredienserne til pesto, vend laksen forsigtigt heri.

Salsa.

Rens og skyl æbler, fennikel og blegselleri, de skæres i meget fine tern, vendes med peberrod. Pisk citronsaft og honning sammen, korn æble eddike i og pisk olien i til sidst, smages til med salt og peber.

Vend dressingen i æblesalsaen og lad det trække.

Retten pyntes med krydderurter.

