



4 port

- 4 bitar laxfile
- 2,5 dl minimat 7%
- 3 dl vatten
- 1 påse easy cooking spicemix, creamy citrus fish (Santa Maria)
- ½ påse (ca 450 g) djupfrost bladspenat

Tillbehör:

- fullkornspasta

Garnering:

- oliver och oregano

Tina fisken enligt förpackningens anvisningar.

Vispa ihop minimat, vatten och kryddblandningen i panna. Låt det koka upp under vispning. Lägg i laxen och sjud under lock i ca 5 min.

Lägg i spenaten i pannan runt fisken. Fortsätt att sjuda ca 8 min under lock tills fisken är klar.

Garnera med oliver och oregano.

Servera med fullkornspasta och en grönsallad.