

Laks med pasta og langtidsbagte tomater, persille og kapers

600 g laksefilet
Revet citronskal, usprøjtet
500 g cherrytomater på stilk
2 spsk. olivenolie
Salt og peber
500 g frisk pasta, fettucine
1 dl hakket persille
2 spsk. kapers, hakket
Revet parmesanost



Kom cherrytomater i et ovnfast fad med olivenolie, salt og kværnet peber ved 150° C i 1 time. Skær laksefileter i tern, krydr med salt, peber og revet citronskal, kom dem i et ovnfast fad og bag dem ved 200° C i 15 min.

Kog frisk pasta efter anvisning, og vend den sammen med de bagte cherrytomater, hakket persille, hakket kapers og revet parmesanost. Anret de bagte laksefiletstykker i pastaretten og servér med revet citronskal.