

# 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.