

## Lax med spenat och granatäpple (4 port)

600 g	lax
500 g	fryst bladspenat
1,5 tsk	salt
4	vitlösklyftor
2 krm	svartpeppar
2,5 dl	matlagingsgrädde
1	granatäpple

- Sätt ugnen på 225°. Tina spenaten.
- Skär laxen i 3x3 cm stora bitar. Strö över hälften av saltet.
- Skala och skiva vitlöken. Lägg spenat och vitlök i en stor ugnssäker form. Salta och peppra. Häll på grädden och lägg på laxen.
- Stek i mitten av ugnen 12-15 min.
- Dela granatäpplet och ta ur kärnorna. Strö dem över laxen.

