

Laksefilet med skinke og coleslaw

2 personer

2 laksefileter
4 skiver serrano- eller parmaskinke
ca. 300 g gulerødder
ca. 300 g hvidkål
250 g creme fraiche 6%
1 dl A38 fx. 0,5%
2 tsk. hvid balsamico
2 tsk. sukker/honning
2 tomater

1. Læg laksefileterne med skindsiden nedad i et ildfast fad.
2. 2 skiver skinke lægges ovenpå hver laksefilet.
3. Bages i ovnen 15-20 min v/ 200 grader
4. Skræl gulerødderne og riv dem groft.
5. Snit hvidkålen fint.
6. Bland gulerødder, hvidkål, creme fraiche, A38, balsamico og sukker og smag salaten til.
7. Laksen serveres med coleslaw der fx pyntes med tomatbåde.

Opskrift af diætist Helle Kromann