

## Ugnsbakad honungslax



Källa: Fresh Start

Tillagningstid: 30 minuter ••

Då vi omöjligt kunde äta så mycket på en gång gjorde jag ett laxfärsbröd av resten, återigen enligt ett recept från min amerikanska kokbok. Det fanns fortfarande mat till mer än en person så jag bjöd min dotter Eva på det. Vi var överens om att det smakade jättegott – både ljummet och kallt. Ganska enkelt att laga när man har den förberedda fisken klar i kylan.

- 6 msk honung
- 6 msk sojasås
- 1 kg laxfilé med skinn
- ¼ tsk malen röd peppar
- 1 stor tsk hackade fänkålsblad eller persilja

1. Värm upp ugnen till **200°**.
2. Läg aluminiumfolie i en ugnspanna. Blanda honung och sojasås noggrant i en liten skål. Placera laxen i ugnspannan med skinnsidan nedåt.
3. Ös laxen med en fjärdedel av såsen och strö över peppar och fänkål. Baka laxen längst ned i ugnen 10 – 15 minuter beroende på tjockleken. Ös varannan till var tredje minut med resten av såsen tills laxen är ogenomskinlig och mörkt mahognyfärgad. Köttet ska dela sig i flak när du petar i det med en gaffel.

**OBS!** Akta så att laxen inte blir bränd. Servera omedelbart.