

# Bagt citrus-laks

## INGREDIENSE

### R

#### 4 Portioner

|                |   |
|----------------|---|
| <b>4</b>       | laksefileter  |
| <b>3 spsk.</b> | citron- eller limesaft                                    |
| <b>3 spsk.</b> | Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer |
| <b>1 tsk.</b>  | honning   |
| <b>2 tsk.</b>  | frisk revet ingefær                                       |
| <b>1 tsk.</b>  | knust hvidløg   |
| <b>1 nip</b>   | sort peber  |

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Bland marinaden af alle ingredienserne og lad laksefileterne marinere i køleskabet i ca. 30 minutter. Imens opvarmes ovnen til 200 °C, og tilbehøret forberedes. Bag laksen i ovnen i ca. 15 minutter indtil fisken er gennemstegt. Pensl med marinaden nogle gange, mens laksen er i ovnen. Pynt med friske krydderurter, friske citron- eller limeskiver og evt. lidt frisk chili og server med fx nye kartofler og salat.