



Ugnsbakad lax med ljuvlig glaze

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Underbar, enkel och snabb lax med italienska smaker. Servera fisken med dina favorittillbehör men lägg till tid och planera för tillagning av dessa.



INGREDIENSER

700 g laxfilé
salt och peppar
olja till formen

Glaze

1 dl fin balsamvinäger
0.5 dl vitt vin
2 msk flytande honung
1 msk dijonsenap
0.5 msk finhackad rosmarin
1 klyfta vitlök, finhackad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 175-200 grader (beroende på ugn). Ta fram laxen, salta och peppra lätt.
- 2** Blanda alla ingredienser till glazen i en kastrull. Låt koka upp och sänk sedan värmen och låt glazen puttra och reducera i ca en kvart.
- 3** Lägg fisken i en smord form och pensla med glazen. Ugnsbaka i ca 20 minuter till en innetemperatur på ca 55 grader för genomstekt eller ca 48 grader för rosa kärna.
- 4** Servera med dina favorittillbehör - t ex potatis, ris, couscous eller pasta och fina grönsaker eller en sallad.