



## Bagt wasabikrydret laks med fennikel & citron

### Sådan gør du:

Tænd ovnen og stil temperaturen på 200°C.

Skyl fennikelknoldene, og skær dem til i top og bund.

Skær dem i kvarte/smalle både afhængig af størrelse, og blancher dem i letsaltet vand i 5 min. Læg dem i et smurt ovnfast fad sammen med tynde citronskiver og rensede forårsløg.

Læg laksen oven på, og krydr den med salt og peber.

Dryp laksen med citronsaft og honning.

Rør smør, wasabi og citronskal sammen, og fordel det henover laksen.

Sæt fadet i ovnen i ca. 15 min., til laksen er bagt.

Drys med fennikeltop og server med kartofler - og gerne en ekstra portion wasabismør.

## Ingredienser

Arbejdstid: 15 min.

Bagning: 20 min.

Antal personer: 4

2-3 små fennikelknolde

1 ubehandlet citron

1 bdt. forårsløg

1 lakseside ca. 600 g uden skind

Salt og friskkværnet peber

1-2 spsk. citronsaft

1-2 spsk. flydende honning

50 g Bakkedal Smørbar

1 tsk wasabicreme

1 knsp. fintrevet citronskal

Fennikeltop, bronze fennikel eller dild

Bakkedal Raps- og Smørolie til at smøre fadet med

Tilbehør: kartofler