



# Honningglaseret laks med syltede rødløg og sauce tartare

I stedet for skiveskåret laks kan du tilberede en hel lakseside med en smagfuld marinade. Her får du opskriften på honningglaseret laks med syltede rødløg og sauce tartare.

Forberedelsestid: 25 minutter

Marinering: 1 time

Ovntid: 15-20 minutter

Antal personer: 6

## Det skal du bruge:

600 g fersk laksefilet i et helt stykke

Salt og peber

1 spsk. grov sennep

2 tsk. flydende honning

### Syltet rødløg:

1 stort rødløg

1 dl lys eddike

1½ spsk. sukker

### Sauce tartare:

1 skalotteløg

2 syltede drueagurker

1 spsk. kapers

1 potte dild

1 dl god mayonnaise

1 dl græsk yoghurt 10 %

1 tsk. flydende honning

Salt og peber

**Syltet rødløg:** Pil rødløg, og skær det i tynde skiver. Rør eddike og sukker sammen i en skål, til sukkeret er opløst. Vend rødløgsskiverne i eddikelagen, og sørg for, at de er helt dækkede af lagen. Dæk skålen med husholdningsfilm, og sæt den på køl i mindst 1 time.

Tænd ovnen på 200°. Læg laksefileten med skindsiden nedad i et ovnfad beklædt med bagepapir, og krydr med salt og peber.

Rør sennep og honning sammen i en skål, og smør det oven på laksefileten i et jævnt lag. Bag laksen i ovnen i 15-20 minutter (bagetiden afhænger af tykkelsen). Laksefileten er færdigbagt, når kødet nemt deler sig i fine flager.

**Sauce tartare:** Pil løget. Hak løg, drueagurker, kapers og dild fint, og gem lidt dild til pynt. Rør det hele sammen med mayonnaise og græsk yoghurt, og smag til med flydende honning, salt og peber.

**Servering:** Anret laksen på et fad, og fordel afdryppet syltet rødløg på toppen. Pynt med dild, og servér med sauce tartare og brød.