

Púðursykurlaxinn

(fyrir u.þ.b. fóra)

Innihald:

700g lax, beinhreinsaður

1 msk púðursykur

2 tsk smjör

1 tsk hunang

1 msk ólífuolía

1 msk dijon sinnep

1 msk soyasósa

1/2 tsk salt

1/4 tsk pipar



Aðferð:

Hrærið saman í potti við meðalhita púðursykri, smjöri og hunangi þar til blandan er bráðnuð. Takið af hitanum og hrærið út í olíu, sinnepi, soyasösu, salti og pipar. Látið kólna í 5 mínútur. Látið síðan marinerunguna yfir laxaflakið og setjið í 175°C heitan ofn í um 20 mínútur. Fylgist vel með laxinum og varist að ofelda hann.

Verði ykkur að góðu!


nordanfiskur
Góður kostur
-á lvers manns disk! -

