



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Citronbagt laks på salat med hvide asparges, fennikel og misodressing

Citronbagt laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ stk skal af citron
bagepapir ^b
salt ^b
peber ^b

Salat med hvide asparges og fennikel

100 g hvide asparges
½ stk fennikel
½ pose radiser
1 stk hjertesalat
olie ^b

Misodressing

1 pose misopaste
2 spsk citronsaft
1 spsk sesamolie
1 spsk olivenolie ^b
1 spsk sukker ^b
1 spsk vand ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Citronbagt laks:** Læg fisken på en bageplade med bagepapir. Riv lidt citronskal over og krydr med salt og peber. Bag midt i ovnen ca. 10 min.
3. **Hvide asparges:** Skræl de hvide asparges og knæk bunden af. Del resten i 4-5 stykker. Varm en stegepande op med lidt olie og steg asparges ca. 3 min.
4. **Salat med hvide asparges og fennikel:** Skær fennikel og radiser i tynde skiver, gerne på mandolinjær. Skyl salaten og riv i grove stykker. Kom alle grøntsagerne i en salatskål.
5. **Misodressing:** Bland alle ingredienserne sammen i en lille skål.
6. **Anret:** Vend salaten med halvdelen af dressingen. Fordel salat på tallerkenerne, læg laks ovenpå og dryp med resten af dressingen.