



Lax med honungsglacerad fänkål

Vin: Munda Encruzado

Ingredienser för 4 personer

Lax

Lax ca 500 gram i bit
Färsk timjan
Salt och peppar
Olivolja

Honungsglacerad fänkål

2st fänkålshuvuden
2 msk smör
2 msk olivolja
2 msk honung
Salt
Rivet citronskal från 1 citron

Sås

2 dl Crème fraîche
1 dl Majonnäs
Citronsaft
Fänkålsdill
Salt och peppar



Tillagning fänkål

1. Skär av dillen på fänkålen och lägg åt sidan för smaksättning av sås. Skär fänkålsknölarna i centimetertjocka skivor på längden.
2. Hetta upp stekpanna med smör och olivolja. Lägg i fänkålsskivorna och stek dem gyllenbruna i omgångar. Lägg över på tallrik.
3. Blanda ned honungen i stekpannan. Tillsätt extra smör om pannan är för torr. Låt blandningen koka samman under 1 minut.
4. Lägg tillbaka fänkålen i stekpannan och stek ytterligare ett par minuter per sida. Tillsätt det rivna citronskalet på slutet så att det inte bränns. Låt svalna något innan servering.

Lax i bit

1. Gnugga in laxen med kryddorna och oljan.
2. Grilla indirekt på grillen med skinnsidan ned.
3. Det tar ca 25 minuter på indirekt värme på grillen för laxbiten att bli färdig. I Ugn 225 grader i 15-20 minuter.

Kall sås

1. Blanda crème fraiche med majonnäs. Tillsätt fänkålsdillen
2. Smaka av med salt och peppar samt citronsaft.

Servera. Lägg gärna till rostade pinjenötter som bryter av rätten.

Som förrätt servera endast den honungsglacerade fänkålen tillsammans med rostade pinjenötter.