

DUFT *av* JUL

En kjøkkenhåndbok for juletiden

Eyvind Hellstrøm og Kristin Jacobsen
foto av Stian Broch

G|U|R|S|L|I
|B|E|R|G|

STEKT KRYDDERLAKS

(4 personer)

500 g beinfri laks
2 ss salt
1 ss sukker
1 ts hvit pepper, grovhakket

PANERING

1 ss svensk sennep
1 ss dijonsennep
2 ss sukker
½ ss soyasaus
½ ts malt ingefær
½ ts malt nellik
½ ts malt pepper
1 eggeplomme
1 ss brødkrumme
Fersk dill til pynt

Gni inn kjøttsiden på laksen med salt, sukker og pepper. Pakk inn laksen i plastfolie og legg den et par timer i kjøleskap. Tørk av laksen og legg den med skinnsiden ned i en ildfast form. Bland alle ingrediensene til paneringen utenom brødkrumme. Fordel blandingen over fisken og strø over brødkrum.

Stek fisken på 225 grader i cirka 15 minutter til fisken har fått en fin og gylden farge. Pynt med dill før servering. Server med grønnkålsalat, stekte epler og fløtegratinerte poteter, se side 147, 167 og 160.

