KIKKOMAN

Ovnstekt sitron-laks

INGREDIENSER

4 porsjoner

4	laksefileter
3 ss	sitron- eller limesaft
3 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
1 ts	honning
2 ts	revet ingefær
1 ts	hakket hvitløk
	Pepper

TILBEREDNING

Steg 1

Bland alle ingrediensene foruten laksen til en marinade og la laksen trekke i denne marinaden mens den står i kjøleskapet i ca. 30 minutter.

Steg 2

Varm opp stekeovnen til 200˚C. Stek laksen i ovnen i ca. 15 minutter til fisken er gjennomstekt. Pensle gjerne fisken med marinaden flere ganger under steketiden.

Steg 3

Server laksfiletene med poteter og bladsalat. Topp gjerne med ferske urter, båter av sitron eller lime og eventuelt litt fersk chili.