

Lax med kryddig honungssås

Inköpslista:

2 laxfiléer

Olivolja

Röd pepparfrukt, 1 st

Färsk timjan, en kvist

Rosé peppar

Vaniljstång, 2 st

Sesamfrön 20 gram

Stjärnanis 10 st

Fransk senap, två matskedar

Jordnötsolja, 1 dl

Honung, gärna acacia 4 cl

Mango som tillbehör

Dagen innan gör du i ordning en kryddig olja genom att blanda ihop 5 dl jordnötsolja, urkärnad och hackad röd pepparfrukt, 5 gram Rosé peppar, 10 gram sesamfrön, 5 stjärnanis, en matsked fransk senap, dela och skrapa ur vaniljstången och lägg i fröna. Låt stå över natten.

Du kan också förbereda Honungssåsen. Börja med att dela vaniljstången och skrapa ur fröna och lägg dem i en mixer. Lägg sedan i 5 gram Rosé peppar, 10 gram sesam frön, 5 stjärnanis, en matsked Fransk senap, 5 cl jordnötsolja samt 4 cl honung. Mixa till en slät sås.

Skala Mangon och skär i tunna skivor. Marinera med pepparoljan, lägg gärna på lite basilika om du har det hemma.

Fördela honungssåsen på laxfiléerna och stek till de är nästan genomstekta. Lägg upp Mangon och filéerna sida vid sida. Dekorera med den kryddiga oljan.

Till detta serveras naturligtvis en Spansk Cava till exempel Anna de Cordoniu