



COOKING PASSION SINCE 1877

UGNSBAKAD HAVSABBORRE I KRYDDPAKET



2 portioner

INGREDIENSER

FISKEN

1 hel havsabborre
1 rödlök, finhackad
¼ tsk salt
¼ tsk gurkmeja
¼ tsk chilipulver
1 tsk rostade fänkålsfrön
Knippe färsk dragon, finhackad
Knippe färsk gräslök finhackad
Knippe dill, finhackad
1 grön chili, finhackad
1 lime
2 tsk olivolja

SALLAD

50 g vattenkrasse
¼ tsk senap
¼ tsk cidervinäger
¼ tsk svartpeppar
1 msk olivolja

TILLAGNING

Sätt ugnen på 180°C varmluft. Blanda lök, salt, gurkmeja, chili, fänkål, dragon, gräslök, dill och grön chili. Tillsätt saften från en lime och 1 tsk olja. Blanda väl.

Placera två bakplåtspapper på en bakplåt och lägg fisken ovanpå. Fyll fisken med hälften av kryddblandningen och fördela andra hälften ovanpå fisken.

Toppa fisken med olivolja, samla ihop kanterna på bakplåtspapperet och försegla till ett paket. Baka i 25 minuter eller tills fisken är färdig.

Vispa ihop ingredienserna till dressingen och häll över vattenkrassen. Blanda väl.

Öppna upp fiskpaketet försiktigt och servera tillsammans med salladen.