



COOKING PASSION SINCE 1877

OVNBAGT HAVBARS I KRYDDERIPAKKE



2 portioner

INGREDIENSER

FISKEN

- 1 hel havbars
- 1 rødløg, finthakket
- ¼ tsk salt
- ¼ tsk gurkemeje
- ¼ tsk chilipulver
- 1 tsk ristede fennikelfrø
- 1 bundt frisk estragon, finthakket
- 1 bundt purløg, finthakket
- 1 bundt dild, finthakket
- 1 grøn chili, finthakket
- 1 lime
- 2 tsk olivenolie

SALATEN

- 50 g brøndkarse
- ¼ tsk sennep
- ¼ cidervineddike
- ¼ tsk sort peber
- 1 spsk olivenolie

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 180°C varmluft. Bland løg, salt, gurkemeje, chili, fennikel, estragon, purløg, dild og grøn chili. Tilsæt saften fra en lime og en tsk olie. Bland godt.

Læg to stykker bagepapir på en bageplade og fisken ovenpå. Fyld fisken med halvdelen af krydderiblandingen og fordel den anden halvdel over fisken.

Stæk fisken med olivenolie, saml kanterne på bagepapiret og forsegl dem til en pakke. Bag i 25 minutter, eller til fisken er færdig.

Pisk ingredienserne til dressingen og hæld den over brøndkarsen. Bland godt.

Åben fiskepakken forsigtigt og server den sammen med salaten.