

## Ugnsstekt lax (6 port)

Ca 1 kg laxsida

3 msk margarin, 3 msk vitt vin, saften av en citron, salt och peppar.

### Sparris- och fänkålsratatouille

2 msk olivolja  
2 fnhackade scharlottenlökar  
2 vitlöksklyftor, tunt skivade  
2 fänkålsstånd, tunt strimlade  
1 knippe sparris  
1 msk havssalt  
1,5 tsk vitpeppar  
 $\frac{1}{2}$  kruka färsk salvia, finhackad

- Sätt ugnen på 200° C.
- Läg laxen i en ugnsform med skinnsidan neråt, häll på citronsaften, salta och peppra. Klicka på margarin och på vinet. Sätt in i ugnen och stek i 20-30 min.
- Häll olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök. Tillsätt fänkålen och fräs i 10 min. Skär sparrisen i 3 dlear och lägg i kastrullen, salta och peppra. Sätt på lock och sänk värmen, låt småkoka 5 min. Strö på salvian.
- Servera laxen med ratatouillen, citronklyfta, sås (tex örtsås) och potatis.