



Mellemøstlig Za'atar hvidløgslaks 🐟🍋

Ingredienser:

- 4 laksefileter (ca. 6 oz hver)
- 2 spsk za'atar krydderiblanding
- 3 hvidløgsfeller, hakket
- 1/4 kop olivenolie
- Saft af 1 citron
- 1 spsk honning
- 1 pint cherrytomater (hvis muligt blandede farver)
- 1 citron i skiver
- 4 kviste frisk timian (valgfrit)
- Salt og sort peber efter smag

Retningslinjer:

1. Forvarme ovn:

- Forvarm din ovn til 375°F (190°C). Smør let et bagefad.

2. Gør Marinaden klar:

- I en lille skål, bland za'atar, hakket hvidløg, olivenolie, citronsaft, honning, salt og peber.

3. Saml fadet:

- Sæt laksefileterne i midten af bagefadet. Børst marinaden generøst over laksen.
- Spred cherrytomater og citronskiver rundt om laksen. Tilføj timiankviste, hvis brug.

4. Bage:

- Bages i 15-20 minutter, eller til laksen er flaget og kogt igennem. For ekstra browning, broil i yderligere 2-3 minutter.

5. Server:

- Tallerken laksen med bagte tomater og citronskiver. Par med ris, quinoa eller en frisk salat.

Klargøringstid: 10 minutter | Madlavningstid: 20 minutter | Servering: 4 | 320 Kcal pr. portion