



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Färdigpanerad tempura-sej med böngroddar, ponzudressing och chilimajonnäs

## Chilimajonnäs

Majonnäs ½ dl  
Srirachasås ½-1 förp

## Ponzudressad sallad

Morot 1 st  
Snackgurka 1 st  
Böngroddar 1 förp  
Ponzu 1 förp  
Sesamfrön ½ förp

## Till servering

Jasminris 135 g  
Sej tempura 330 g  
Lime 1 st

## Att ha hemma ●

Salt

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Lägg upp sej tempura på en ugnsplåt och tillaga i ugnen ca 15 min, tills fisken är krispig.
3. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
4. **Chilimajonnäs:** Lägg majonnäs i en skål och blanda ner srirachasås efter smak.
5. **Ponzudressad sallad:** Strimla eller grovriv morot. Skiva snackgurka. Lägg ner i en skål och blanda ner böngroddar och ponzu. Smaka av med lite salt. Toppa med sesamfrön.
6. Klyfta lime. Servera tempura-sej med ponzudressad sallad, chilimajonnäs och limeklyfta.