



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprø tempurasei med agurk- og edamamesalat, jasminris og soya- og ingefærsaus

Sprø tempurasei

330 g tempurasei

Jasminris

135 g jasminris

Agurk- og edamamesalat

1 pakke edamamebønner
1 stk agurk
½ bit ingefær
½ stk lime
🏠 ½ ts sukker

Sesamfrø

1 pakke sesamfrø

Til servering

1 pakke soya- og ingefærsaus
½ pakke chilimajones
½ stk lime

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Sprø tempurasei:** Fordel fisken utover et stekebrett med bakepapir. Stek fisken midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til den er gyllen og sprø.
- 3 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4 **Agurk- og edamamesalat:** Kok edamamebønnene i en liten kjele i 2 minutter. Hell av vannet, og skyll bønnene i kaldt vann. Skyll og kutt agurken i tynne skiver på langs med en skarp ostehøvel eller mandolin, slik at du får lange bånd. Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Ha ingefæren, ½ ts sukker og saften fra den halve limen i en serveringsskål. Vend inn agurken og edamamebønnene.
- 5 **Sesamfrø:** Rist sesamfrøene i en tørr stekepanne på middels høy varme i 1–2 minutter, til de er gylne.
- 6 **Servering:** Skjær fisken i grove biter. Legg risen i bunnen av en serveringsskål, og topp med fisken, agurk- og edamamesalaten, sesamfrøene, soya- og ingefærsausen og chilimajonesen. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.