



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ingefær-bakt laksefilet og svart rissalat med pak choy og reddiker, servert med mangoracha

Rissalat

125 g svart ris
1 pakke
edamamebønner
1 stk pak choy
1 pakke reddiker
1 stk gulrot

Mangoracha

½-1 pakke mangopuré
½-1 pakke srirachaus

Bakt laks

270 g laksefilet
½-1 pakke finkuttet
ingefær, hvitløk og chili
1 bunt koriander

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Rissalat:** Tilbered risen som anvist på pakken. Kok edamamebønnene med risen de to siste minuttene av koketiden.
- 3 **Mangoracha:** Ha mangopuréen i en liten skål, og smak til med ønsket mengde av srirachaen og litt salt.
- 4 **Bakt laks:** Fordel fisken i en ildfast form, og ha over ingefærblandingen og litt salt. Bak fisken i ovnen i 8-10 minutter. Skyll og grovhakk korianderen. Ta fisken ut av ovnen når den er ferdigbakt, og flak den forsiktig i mindre biter med to gafler. Vend den godt sammen med ingefærblandingen og strø korianderen over.
- 5 **Rissalat, fortsettelse:** Skyll pak choyen og reddikene. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Kutt pak choyen i strimler og reddikene i tynne skiver. Vend grønnsakene inn med den ferdigkokte risen og bønnene.
- 6 Ha rissalaten på et stort fat eller rett på tallerkener, og fordel fisken over. Ringle over mangorachaen til slutt.