



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bowl med varmrökt lax, asiatisk rödkålssallad, lime och sesamfrön

Ris

- Jasminris 135 g
- Vitvinsvinäger ½ msk
- Socker ½ msk

Asiatisk rödkålssallad

- Strimlad rödkål 100 g
- Hackad ingefära, vitlök och chili ½ förp

Grönsaker

- Snackgurka 1 st
- Böngroddar ½ förp
- Morotsjulienne 100 g

Topping

- Varmrökt lax 200 g
- Lime ½ st
- Sesamfrön 1 förp

Till servering

- Curry- och mangodressing 1 förp

Att ha hemma ●

- Salt, Socker, Svartpeppar, Vitvinsvinäger

- 1. Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. Blanda ihop vitvinsvinäger och socker i en skål. Blanda ner i det kokta riset och smaka av med lite salt.
- 2. Asiatisk rödkålssallad:** Blanda strimlad rödkål med hackad ingefära, vitlök och chili i en skål. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 3. Grönsaker:** Skär snackgurka i mindre bitar. Skölj böngroddar.
- 4. Topping:** Bryt varmrökt lax i mindre bitar. Klyfta lime. Rosta sesamfrön i en torr och het stekpannan, tills de är gyllenbruna.
- 5. Lägg ris i 2 djupa skålar.** Fördela asiatisk rödkålssallad, gurka, morotsjulienne, böngroddar och varmrökt lax. Toppa med sesamfrön och limeklyfta. Servera med curry- och mangodressing.