



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med chilipicklad gurka, limesyrlig kålrabbi och sojamajonnäs

Till servering

Jasminris 135 g

Chilipicklad gurka

- Socker 1 msk
- Chili flakes ½ tsk
- Ättiksprit (12%) ½ msk
- Vatten 2 ½ msk
- Snackgurka 1 st

Limesyrlig kålrabbi

- Kålrabbi 1 st
- Lime 1 st
- Salt 1 krm

Ugnsbakad lax

- Ingefära ½ bit
- Japansk soja 1 ½ msk
- Socker 1 tsk
- Tomatpuré ½ msk
- Laxfilé 2 st

Sojamajonnäs

- Majonnäs ½ dl
- Japansk soja ½ msk

Att ha hemma ●

- Ättiksprit (12%), Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Chilipicklad gurka:** Blanda socker, chili flakes, ättiksprit och vatten i en bunke. Skiva snackgurka så tunt som möjligt och blanda ner i ättikslagen. Låt stå till servering.
4. **Limesyrlig kålrabbi:** Skala och skär kålrabbi i tunna stavar med en vass kniv. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg kålrabbin i en skål. Blanda med limeskal, pressad limesaft och salt.
5. **Ugnsbakad lax:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Lägg i en liten skål och banda med japansk soja, socker och tomatpuré. Lägg laxfilé i en smord ugnsform. Bred över sojamarinaden. Tillaga i mitten av ugnen ca 15 min.
6. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
7. Servera asiatisk lax med jasminris, chilipicklad gurka, limesyrlig kålrabbi och en klick majonnäs.