



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Laks med teriyakisauce og agurkesalat

Ris

135 g basmatiris

Ovnbagt laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
1/3 pose teriyakisauce

Teriyakisauce

1/2-1 fed hvidløg
3/4 pose teriyakisauce

Agurkesalat og radiser

1/2 stk skalotteløg
1 stk skoleagurk
1 pose radiser

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C.
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Ovnbagt laks:** Krydr laksen med salt og peber på begge sider og pensl et tyndt lag teriyakisauce på. Læg dem på et ovnfast fad med bagepapir i bunden. Bag dem i ovnen 10-12 min.
4. **Teriyakisauce:** Pil og pres hvidløg. Bland i en skål med 1 spsk vand og resten af teriyakisaucen.
5. **Agurkesalat og radiser:** Skræl skalotteløg og skær i skiver. Skær agurk i strimler og kom i en skål med skalotteløg. Bland med et par spsk teriyakisauce. Skær radiser i skiver.
6. **Antret:** Servér ovnbagt laks med ris, agurkesalat og radiser med resten af teriyakisaucen til.