



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sesamstegt laks med syrlig ingefær-gulerodssalat

Det skal du bruge

125 g bulgur
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
1 pose sesamfrø
2 spsk hvidvinseddike
½ stk ingefær
150 g revet gulerod
150 g kålmix
50 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b
sukker ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Kog bulgur i 2½ dl vand med lidt salt i 10 min. med låg. Sluk og lad trække under låg til resten af retten er færdig.
2. **Sesamstegt laks:** Varm en pande med lidt olie. Krydr laksefileterne med salt og peber og steg dem i 3-4 min. på hver side. Drys sesamfrø på laksen og steg yderligere et par min.
3. **Ingefær-gulerodssalat:** Kom hvidvinseddike, ½ dl vand og 2 spsk sukker i en lille gryde og kog op. Skær ingefær i tynde skiver, tilsæt i lagen og lad det trække i 5 min. Bland imens revet gulerod og kålmix i en skål. Hæld ingefærlagen over.
4. Skyl og tør spinaten. Servér den sesamstegte laks med gulerodssalat og bulgur toppet med spinat.