



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Donburi med ponzubagt laks, ingefærsyltet agurk og avocado

Marinerede ris

150 g risottoris
1 spsk hvidvinseddike
½ spsk sukker ^b

Ingefærsyltet agurk

½ stk ingefær
1 stk skoleagurk
½ spsk hvidvinseddike
1 spsk sukker ^b
1 spsk vand ^b

Soja-aioli

½-1 pose aioli
½-1 pose sojasauce

Ponzubagt laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ pose ponzusauce

Tilbehør

½ stykke rødkål
½ stk avocado
1 pose sesamfrø

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 125°C (Varmluft).
2. **Marinerede ris:** Læg risene i koldt vand i 5 min. Dræn dem, kom i en gryde med 2¼ dl vand og bring i kog. Lad det simre under låg i 10-12 min. til der ikke er mere væske. Bland 1 spsk hvidvinseddike, ½ spsk sukker og lidt salt sammen. Bland forsigtigt marinaden med risene og sæt til side.
3. **Ingefærsyltet agurk:** Skræl ingefær og hak det fint. Bland det med hvidvinseddike, 1 spsk sukker og 1 spsk vand i en skål. Skær agurk i tynde skiver, gerne på en mandolin. Kom dem i skålen og lad det trække.
4. **Soja-aioli:** Kom aioli i en lille skål og smag til med soja.
5. **Ponzubagt laks:** Læg laksen i et smurt ovnfast fad og kom ponzu-saucen over. Bag den i ovnen 10-12 min.
6. **Tilbehør:** Snit rødkål fint, gerne på en mandolin. Læg det gerne i isvand, hvis du har tid. Del avocadoen, brug en ske til at skrabe kødet ud og skær det i tern.
7. **Donburi:** Fordel marineret ris i portionsskåle og kom syltet agurk, bagt laks, rødkål og avocadotern ovenpå. Top med aioli, drys med sesamfrø og servér.