



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sojainkokt lax med chilistekt pak choy, svamp och sesamdressing

Till servering

Jasminris 135 g

Sesamdressing

Sesamfrön 1 förp

Koriander 10 g

Vitlök 1 klyfta

Malen ingefära 1 påse

Srirachasås 1 förp

Tomatpuré 1 förp

● Socker ½ msk

● Olja 1 tsk

Japansk soja 1 ½ msk

Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

● Vatten 2 msk

Sojainkokt lax

Vitlök 1 klyfta

Lime 1 st

Malen ingefära 1 påse

Japansk soja 1 ½ msk

Kinesisk soja 3 förp

● Vatten 8 dl

Laxfilé 2 st

Chilistekt pak choy & svamp

Champinjoner 100 g

Pak choy 1 st

Chili flakes 2 krm

Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg upp i en skål.

3. **Sesamdressing:** Finhacka koriander. Lägg i en mixerbunke tillsammans med pressad vitlök, malen ingefära, 3/4 av de rostade sesamfröna, srirachasås, tomatpuré, socker, neutral olja, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten. Mixa allt med stavmixer till en krämig dressing.

4. **Sojainkokt lax:** Krossa vitlöksklyftan. Tvätta och halvera limen. Pressa ner limesaften i en kastrull och lägg ner de använda limehalvorna. Tillsätt den krossade vitlöksklyftan, malen ingefära, japansk soja, kinesisk soja och vatten. Koka upp och låt sjuda ca 3 min. Dra kastrullen från värmen och lägg ner laxen, lägg på ett lock och låt dra ca 15 min.

5. **Chilistekt pak choy och svamp:** Kvarta champinjoner och skär pak choy i grova bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek svampen ca 4 min. Tillsätt pak choy och stek ytterligare 1 min. Krydda med chili flakes, lite salt och resten av de rostade sesamfröna. Toppa med koriander.

6. Servera sojainkokt lax med sesamdressing, jasminris, chilistekt pak choy och svamp.