



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Sesampanerad laxbiff med asiatisk kålsallad, mango och koriander

Till servering

Jasminris 135 g
Chilimajonnäs 1 förp

Kålsallad

Mango 1 st
Koriander 20 g
Röd chili 1 st
Lime 1 st
Japansk soja ½ förp
Coleslawmix 1 förp

Sesampanerad laxbiff

Sesamfrön 2 förp
Laxbiffar 2 st
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Till servering: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Kålsallad: Skala och tärna mango. Grovhacka koriander. Skiva röd chili tunt. Skölj lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet.

3. Lägg limeskal, pressad limesaft och japansk soja i en salladsskål. Blanda ner mango, koriander, chili och coleslawmix. Smaka av med lite salt.

4. Sesampanerad laxbiff: Lägg sesamfrön på en tallrik. Krydda laxbiffarna med salt och lite nymald svartpeppar.

5. Vänd försiktigt biffarna i sesamfröna. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna och stek biffarna ca 1-2 min per sida.

6. Servera nystekt laxbiff med kålsallad, jasminris och chilimajonnäs.