



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ricebowl med sesampanert laks, sprø grønnsaker og teriyakisaus

Ris

135 g jasminris

Sprø grønnsaker

½ stk agurk

1 stk gulrot

100 g finsnittet rødkål

1 ts sukker ^B

2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Sesampanert laks

270 g laksefilet

1 pakke sesamfrø

Til servering

1 bunt koriander

½ pakke chilimajones

½ pakke teriyakisaus

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Sprø grønnsaker:** Skyll og kutt agurken i terninger. Skrell gulroten og lag lange bånd med en grønnsaksskreller. Ha den finsnittede kålen i en bolle, og kna inn 2 ss eddik, 1 ts sukker og litt salt. La kålen marinere frem til servering.

3. **Sesampanert laks:** Kutt laksen i munnstore biter, og ha dem i en bolle. Vend inn sesamfrøene og litt salt.

4. **Sesampanert laks, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskebitene i 1–2 minutter, mens du vender på dem underveis, slik at de blir jevnt stekt.

5. **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Fordel risen i skåler, og legg laksebitene, grønnsakene og korianderen over. Server chilimajonesen og teriyakisausen ved siden av.