



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Paneret laks med thai urtesalat og nuoc dressing

Det skal du bruge

125 g bulgur
 ½ stk rød chili
 1 fed hvidløg
 ½ stk lime
 1½ spsk fiskesauce
 ½ stk skalotteløg
 2 stilke bladselleri
 1 stk tomat
 ½ pk mynte, frisk
 ½ pk koriander, frisk
 1 stk æg
 1 pose rasp
 2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
 2 spsk mel ^b

Det skal du selv have

sukker ^b
 salt ^b
 olie ^b

^b basisvare

- 1. Bulgur:** Kog bulguren som anvist på posen.
- 2. Nuoc dressing:** Hak chili og hvidløg meget fint eller knus det i en morter. Bland det med saft fra lime, fiskesauce og 1 spsk sukker.
- 3. Thailandsk urtesalat:** Pil skalotteløg og skær det i strimler. Skær bladselleri i skiver. Skær tomat i tern. Vend grønsagerne med halvdelen af dressing. Pluk bladene af mynte og hak koriander groft og vend det i salaten lige inden servering.
- 4. Laks:** Skær laksen i store tern på ca. 4 cm og krydr med lidt salt. Pisk æg sammen i én tallerken og kom hvedemel og rasp i hver sin tallerken. Vend laksestykkerne først i mel, så i æg og til sidst i rasp. Varm olie i en wok eller stegepande. Steg laksen i ca. 4 min. ved god varme. Tag laksen op og lad den dryppe af på køkkenrulle.
- 5. Servér** laksen med urtesalat, bulgur og resten af nuoc dressing.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.