



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med spicy laks, agurk, mango og syltet rødløk, servert med limerømme og koriander

Ris

135 g jasminris

Syltet rødløk

1 stk rødløk

1 pose hvitvinseddik 30ml

1 dl vann ^B

3 ss sukker ^B

Spicy laks

270 g laksefilet

1 stk hvitløksfedd

½–1 pakke srirachasaus

½ stk lime

½–1 pose glutenfri soyasaus

1 ts sukker ^B

Tilbehør

½–1 pakke lettømme

1 stk mango

½ stk agurk

1 bunt koriander

½ stk lime

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

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

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, eddiken og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, vend inn rødløken, og la den trekke i laken frem til servering.

3. **Spicy laks:** Skyll, tørk og kutt fisken i store terninger. Skyll og finriv skallet (kun det grønne) fra limen, og ha skallet i en liten skål. Skrell og finriv hvitløken på et rivjern, og ha den i en bolle sammen med ønsket mengde av srirachaen, saften fra halve limen, soyasausen og 1 ts sukker. Vend fisken i marinaden, og la den marinere til den skal stekes.

4. **Tilbehør:** Ha rømmen i skålen med limeskallet fra forrige punkt, og smak til med litt salt og pepper. Kutt vekk skallet fra mangoen, og skyll agurken og korianderen. Kutt mangoen i små terninger og agurken i tynne skiver på skrå. Grovhakk korianderen og kutt resten av limen i båter.

5. **Spicy laks, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken og marinaden under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til fisken har ønsket stekegrad. Krydre eventuelt med mer av soyasausen, srirachaen og sukker.

6. Fordel risen i dype skåler, og legg fisken, den syltede løken, agurken og mangoen i seksjoner oppå. Topp med limerømmen og korianderen, og server limebåtene til retten.