



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bowl med teriyakibakt laks, frisk mango, syrlig rødkål, servert med chilimajones og ris

Ris

135 g jasminris

Teriyakibakt laks

2 stk laksefilet
100 g teriyakisaus
1 pakke sesamfrø

Syrlig rødkål

100 g finsnittet rødkål
1 ts sukker ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
2 ss vann ^B

Grønnsaker

2 stk gulrøtter
½–1 stk mango

Tilbehør

½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
3. **Teriyakibakt laks:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og fordel teriyakisausen over. Topp med sesamfrøene, og stek fisken midt i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
4. **Syrlig rødkål:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødkålen i omtrent 1 minutt. Ha over 1 ts sukker, 1 ss eddik og 2 ss vann, og la væsken koke inn i kålen. Smak til med salt.
5. **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver på langs med en ostehøvel eller mandolin. Skrell og kutt mangoen i terninger.
6. **Tilbehør:** Ha chilimajonesen over i en serveringsskål.
7. Fordel ris i dype skåler, og legg laksen, den syrlige rødkålen og mangoterningene oppå. Lag små snurrer av gulrotstrimlene, og topp retten med dem og chilimajonesen.



TIPS!

Du kan bruke litt av sjyen fra laksen som saus.