



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Poke med ponzumarinerad lax, gurka, syltad rödkål och chilimajonnäs

Ris

Jasminris 135 g

Syltad rödkål

Strimlad rödkål 100 g

- Vatten 1 dl
- Socker 3 msk
- Vitvinsvinäger 2 msk

Ponzumarinerad lax

Ponzu 1 förp

Laxfilé 2 st

Sesamfrön 1 förp

Topping

Grönt äpple ½ st

Gurka ½ st

Morotsjulienne 100 g

Chilimajonnäs ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten,
Vitivinsvinäger

1. Ris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Syltad rödkål: Häll vatten, socker och vitvinsvinäger i en liten kastrull och koka upp. Lägg i rödkålen i lagen och låt den småkoka under lock ca 3 min. Ta kastrullen från värmen och låt rödkålen dra fram till servering. Häll av lagen vid servering.

3. Ponzumarinerad lax: Ha ponzusås i en skål. Skär laxfilé i stora tärningar och vänd tärningarna i sesamfrön. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek fisken ca 1 min runt om, eller tills den har fått en jämn stekyta. Lägg fisken i skålen med ponzusås.

4. Topping: Skär grönt äpple och gurka i små tärningar.

5. Lägg jasminris i djupa skålar och fördela lax, äpple, gurka, morotsjulienne och syltad rödkål över. Toppa med resten av ponzusåsen samt chilimajonnäs.