



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Sesamstekt lax med asiatisk gurksallad och kall limesås

### Limesås

Lime 1 st  
Matyoghurt 1 dl  
● Salt 1 krm  
Vitlök ½ klyfta

### Asiatisk gurksallad

Gurka 1 st  
Bananschalottenlök 1 st  
Röd chili ½ st  
Koriander 20 g  
● Socker ½ tsk  
Vitlök ½ klyfta  
● Olja 1 tsk

### Sesamstekt lax

Laxfilé 2 st  
● Salt 2 krm  
Sesamfrön 1 förp

### Till servering

Jasminris 135 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Limesås:** Skölj limen i ljummet vatten. Finriv skalet och lägg i en skål. Blanda ner matyoghurt, salt och pressad vitlök.
3. **Asiatisk gurksallad:** Halvera gurka på längden. Skär tjocka skivor på snedden. Finhacka bananschalottenlök. Skiva röd chili tunt. Grovhacka koriander. Lägg gurka, lök och chili efter smak i en skål. Blanda ner socker, lite salt, pressad saft från hela den använda limen, pressad vitlök, neutral olja och nymald svartpeppar. Vänd ner koriander vid servering.
4. **Sesamstekt lax:** Krydda laxen med salt och nymald svartpeppar. Vänd fisken i sesamfrön. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek laxen ca 5 min, vänd fisken efter halva tiden.
5. Servera sesamstekt lax med asiatisk gurksallad, limesås och jasminris.