



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sesambakt laksefilet med wokket kålblanding, jasminris, sweet chilisaus og lime

## Ris

135 g jasminris

## Sesambakt laksefilet

2 stk laksefilet

1 pakke sesamfrø

## Wokket kålblanding

1 stk rødløk

1 stk gulrot

300 g delt kinakål

## Tilbehør

1 stk lime

1 pakke sweet chili-saus

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

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

3. **Sesambakt laksefilet:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir. Krydre med salt, pepper og sesamfrøene. Stek fisken midt i ovnen i 10-12 minutter, eller til den så vidt flaker seg ved et lett trykk med fingeren.

4. **Wokket kålblanding:** Skrell rødløken og gulroten. Kutt løken, gulroten og kålen i strimler.

5. **Wokket kålblanding, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, gulroten og kålen i 2-3 minutter. Smak til med salt.

6. **Tilbehør:** Kutt limen i båter. Server limebåtene og sweet chili-sausen til retten.

## TIPS!

Du kan også riste sesamfrøene i en varm tørr stekepanne i et par minutter, og drysse dem over retten ved servering.