



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Lax teriyaki med pak choy, ingefära och rostade sesamfrön

### Till servering

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp

### Lax teriyaki

Ingefära ½ bit  
Vitlök 1 klyfta  
Salladslök ½ förp  
Laxfilé 2 st  
● Salt 2 krm  
Teriyakisås 1 förp  
● Vatten ½ dl

### Pak choy

Pak choy 1 st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

**1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2.** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.

**3. Förberedelser:** Skala och skiva ingefära och vitlök tunt. Strimla salladslök.

**4. Lax teriyaki:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Krydda laxfilé med salt och stek ca 3 min per sida. Lyft ur laxen från stekpannan. Låt stekpannan stå men sänk värmen till medelvärme.

**5.** Tillsätt ingefära och vitlök och låt fräsa ca 1 min. Tillsätt teriyakisås och vatten. Låt sjuda tills såsen börjar tjockna något. Dra från värmen och lägg tillbaka laxen i såsen tillsammans med den strimlade salladslöken.

**6. Pak choy:** Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull. Halvera pak choy på längden, koka ca 2 min.

**7.** Strö rostade sesamfrön över lax teriyaki. Servera med pak choy och nykockt jasminris.