



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Soyamarinert laks med jasminris og mangosalat, toppet med kjerneblanding

## Jasminris

135 g jasminris

## Soyamarinert laks

2 stk laksefilet  
1 pakke chiliflak  
1 pakke sesamfrø  
1 stk lime  
2 poser glutenfri soyasaus  
2 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Mangosalat

1 stk mango  
1 stk rødløk  
1 stk agurk  
75 g Mamma Mia salatblanding  
1 pakke kjerneblanding

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Soyamarinert laks:** Legg fisken i en smurt ildfast form. Bland sammen chiliflakene, sesamfrøene, saften fra halve limen, soyasausen og 2 ss olivenolje i en skål, og hell blandingen over fisken. Stek fisken i ovnen i 8–9 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
4. **Mangosalat:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Kutt agurken i skiver. Skyll og tørk salaten. Bland sammen mangoen, løken, agurken og salaten i en serveringsskål. Topp salaten med kjerneblandingen.
5. **Servering:** Server soyablandingen fra fiskeformen som saus. Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.



## TIPS!

Ha litt flytende honning i soyamarinaden for en rundere smak.