



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bagt laks med spicy sataysauce og thai salat

Ris

135 g jasminris

Bagt laks og sataysauce

1 pose hakkede peanuts
½ pose rød karrypaste
2 spsk sød chilisauce
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
¾ dl vand ^b

Dressing

1 stk lime
1 fed hvidløg
½ pk koriander, frisk
1 spsk fiskesauce
1 spsk hvidvinseddike
½ spsk sukker ^b

Thai salat

1 stk skalotteløg
2 stk gulerødder
1 stk skoleagurk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Bagt laks og sataysauce:** Kom peanuts, karrypaste (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), sød chilisauce og vand op i en blenderkop, blend det hele i 1 min med en stavblender/blender. Kom laksen i et smurt ovnfast fad og krydr med salt og peber. Hæld sataysauce over fisken. Bag i ovnen 10-12 min.
4. **Dressing:** Riv limeskal fint ned i en stor skål. Pil hvidløg og pres ned i skålen. Skyl og hak koriander og bland det hele sammen med fiskesauce, hvidvinseddike, sukker, lidt salt og peber. Skær resten af limefrugten i både.
5. **Thai salat:** Pil løg og skær i skiver. Skræl gulerod og riv groft. Læg agurken på et skærebræt og bank den med hånden i hele længden, så den går let i stykker. Skær i skrå skiver på ca. 1 cm. Mix det godt sammen med dressing.
6. Servér laksen med ris, thai salat og limebåde. Kom evt. lidt vand i fadet for at få det sidste sataysauce med.