



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Stekt lax i mild kinesisk sås med sesamfrön, päron- och gurksallad

### Till servering

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp  
Lime 1 st

### Päron- och gurksallad

- Olja 1 tsk

Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
● Salt 1 krm  
Snackgurka 1 st  
Päron 1 st

### Lax i kinesisk sås

Malen ingefära ½ tsk  
Kinesisk soja 1 förp  
Tomatpuré ½ förp  
● Socker ¾ msk  
Laxfilé 2 st  
Vitlök 1 klyfta  
● Vatten ¾ dl

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

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

**2. Rosta sesamfrön** i en torr och het stekpanna tills de är gyllene.

**3. Päron- och gurksallad:** Blanda ihop olja, vitvinsvinäger och salt i en rymlig skål. Tärna gurka och päron. Blanda ner grönsakerna i skålen med dressing (se tips!).

**4. Lax i kinesisk sås:** Blanda malen ingefära, kinesisk soja, tomatpuré och socker i en skål. Skär laxen i ca 3x3 cm stora bitar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och fräs lax med pressad vitlök ca 1 min. Tillsätt såsen och vatten, låt koka ihop ca 1 min, tills laxen är klar.

**5. Klyfta lime.** Servera lax i kinesisk sås med jasminris, päron- och gurksallad och limeklyfta. Toppa med rostade sesamfrön.

**TIPS!** Det går givetvis lika bra att servera päron, gurka och dressing separat!