



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Orientalisk lax med zhoug, krämig sesamdressad gurksallad och bulgur

Till servering

Bulgur 125 g

Zhoug

Vitlök 1 klyfta

Grön chili ½ st

Koriander 20 g

Spiskummin ½ tsk

● Salt 1 krm

● Vatten 1 msk

● Olja 1 msk

Citron ½ st

Sesamdressad gurksallad

Gräddfil 75 g

Sesamolja 1 påse

● Salt 2 krm

Citron ½ st

Snackgurka 1 st

Tomat 2 st

Rödlök 1 st

Bladpersilja 20 g

Lax

Laxfilé 2 st

Spiskummin ½ tsk

● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.

2. **Zhoug:** Finhacka vitlök och grön chili (plocka bort frön och fröfäste för en mildare dressing). Lägg i en mixerbunke tillsammans med koriander, spiskummin, salt, vatten och olja. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner i mixerbunken tillsammans med pressad saft från halva citronen (ca 2 tsk). Mixa till en säs med stavmixer.

3. **Sesamdressad gurksallad:** Blanda ihop gräddfil, sesamolja, salt och pressad saft från resten av den använda citronen i en rymlig salladsskål. Skär snackgurka och tomat i mindre bitar. Finstrimla rödlök och grovhacka bladpersilja. Blanda ner allt i dressingen.

4. **Lax:** Krydda laxfilé med spiskummin och salt. Hetta upp olja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida.

5. Servera laxfilé med sesamdressad gurksallad, zhoug och bulgur.

TIPS! Färsk chili kan variera i hetta. Smaka gärna lite på chilin innan ni använder den i receptet, för att få till önskad styrka!