



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad lax i teriyakisås med limesdressad rödkål, mango och chilimajonnäs

Till servering

Jasminris 135 g
Chilimajonnäs ½ förp

Limesdressad rödkålssallad

Strimlad rödkål 150 g
Lime 1 st
● Salt 2 krm
● Socker ½ tsk
Mango 1 st

Halstrad lax i teriyakisås

Laxfilé 2 st
Teriyakisås 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Limesdressad rödkålssallad:** Lägg strimlad rödkål i en rymlig bunke. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner limeskal, pressad saft från limen, socker och salt i bunken. Lägg upp rödkålen på ett serveringsfat. Skala och skär mango i mindre bitar. Toppa rödkålssalladen med tärnad mango.
3. **Halstrad lax i teriyakisås:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek laxfilé ca 2 min per sida, tillsatt teriyakisås och koka ihop ca 1 min. Ös laxfiléerna med lite sås då och då.
4. Servera lax i teriyakisås med rödkålssallad, jasminris och chilimajonnäs.