



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy laks med ingefærstekt brokkoli, ris og sweet chili-dressing

Ris

135 g jasminris

Ingefærstekte brokkoli

1 bit ingefær
1 stk brokkoli
1 pose glutenfri soyasaus

Crispy laks

1 stk egg
1 pakke panering
2 stk laksefilet

Sweet chili-dressing

150 g letrømme
1 pakke sweet chili-saus

salt ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp ovnen til 200 grader varmluft.
2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Ingefærstekt brokkoli:** Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Ha brokkolien og halvparten av ingefæren i en smurt ildfast form, og bland inn litt olje og posen med soyasaus. Stek brokkolien i ovnen i 12–15 minutter.
4. **Crispy laks:** Knekk egget i en skål, og visp det sammen med litt salt. Ha paneringen på en stor tallerken, eller i en frysepose. Vend fisken først i egget, og deretter i paneringen. Ha fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek fisken i ovnen i 8–10 minutter. Ta fisken ut, og la den hvile frem til servering.
5. **Sweet chili-dressing:** Bland rømmen og chilisausen i en serveringskål, og smak til med resten av ingefæren, salt og pepper.

TIPS!

Har du ikke soyasaus, kan du smake til brokkolien med salt i stedet. Du kan også servere sweet chili-sausen og letrømmen hver for seg.