



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lynstekt laks med honning- og soyaglaze, asiatisk agurksalat, limemajones og jasminris

Ris

135 g jasminris

Asiatisk agurksalat

½–1 stk agurk
½–1 pakke reddiker
½–1 bunt koriander
½ stk lime
½–1 pakke sesam- og chilisaus
1 pakke sesamfrø
1 ts sukker ^B

Lynstekt laks

2 stk laksefilet
1 pakke honning
1 pose glutenfri soyasaus

Limemajones

½ stk lime
1 pakke lettmejones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Asiatisk agurksalat:** Skyll agurken, reddikene, korianderen og limen. Kutt agurken i grove biter, reddikene i små båter og grovhakk korianderen. Finriv skallet (kun det grønne) av limen på et rivjern, og ha det i en liten serveringsskål. Ha agurken og reddikene i en annen serveringsskål og bland inn sesam- og chilisausen, saften fra halvparten av limen og 1 ts sukker. Bland inn sesamfrøene og korianderen før servering.

3. **Lynstekt laks:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med litt salt og pepper, og stek den i omtrent 1 minutt på hver side. Tilstett honningen og soyasausen, og øs det over fisken med en skje. Stek videre i omtrent 2 minutter, til fisken har en mørkerosa kjerne.

4. **Limemajones:** Ha majonesen i skålen med limeskallet, og smak til med saft fra resten av limen, salt og pepper.

TIPS!

Rist sesamfrøene i en tørr stekepanne på middels varme i omtrent 3 minutter, til de har fått litt farge.