



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bowl med teriyakibakt laks, frisk mango, syrlig rødkål, servert med chilimajones og ris

## Ris

135 g jasminris

## Teriyakibakt laks

2 stk laksefilet  
100 g teriyakisaus  
1 pakke sesamfrø

## Syrlig rødkål

100 g finsnittet rødkål  
1 pose hvitvinseddik 15ml  
1 ts sukker <sup>B</sup>  
2 ss vann <sup>B</sup>

## Grønnsaker

2 stk gulrøtter  
½-1 stk mango

## Tilbehør

½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Teriyakibakt laks:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og fordel teriyakisausen over. Topp med sesamfrøene, og stek fisken midt i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
4. **Syrlig rødkål:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødkålen i omtrent 1 minutt. Ha over 1 ts sukker, eddiken og 2 ss vann, og la væsken koke inn i kålen. Smak til med salt.
5. **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver på langs med en ostehøvel eller mandolin. Skrell og kutt mangoen i terninger.
6. **Tilbehør:** Ha chilimajonesen over i en serveringsskål.
7. Fordel risen i dype skåler, og legg laksen, den syrlige rødkålen og mangoterningene oppå. Lag små snurrer av gulrotstrimlene, og topp retten med dem og chilimajonesen.



## TIPS!

Du kan bruke litt av sjyen fra laksen som saus.