



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Sesamstekt lax med krämig nudelsallad och lime

### Krämig nudelsallad

Risnudlar ½ förp  
Pak choy 1 st  
Coleslawmix 1 förp  
Japansk soja 1 förp  
Majonnäs ½ dl

### Sesamstekt lax

Laxfilé 2 st  
Sesamfrön 1 förp

### Till servering

Lime 1 st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

- 1. Krämig nudelsallad:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola nudlarna i kallt vatten (se tips!).
- 2. Skiva pak choy.** Lägg i en skål och blanda ner nudlarna, coleslawmix, japansk soja och majonnäs.
- 3. Sesamstekt lax:** Krydda lax med lite salt, nymald svartpeppar och strö över sesamfrön. Hetta upp olja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida tills den är klar.
- 4. Klyfta lime.** Servera sesamstekt lax med krämig nudelsallad och limeklyfta.

**TIPS!** Klipp gärna nudlarna några gånger med sax efter kokning så blir det lättare att blanda.