



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sojabagt laksefilet med nektarin/couscoussalat

Couscous

125 g couscous

Sojabagt laksefilet

1 pose soja/ingefærsauce

1 pose sesamfrø

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)

2 spsk olivenolie ^b

Nektarin/couscoussalat

1 stk skoleagurk

1 stk nektarin

50 g salatmix napolitana

Sauce / Servering

½-1 stk lime

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
- 2. Couscous:** Kog couscous som anvist på posen.
- 3. Sojabagt laksefilet:** Bland soja/ingefærsauce, sesamfrø og olivenolie i et ovnfast fad. Læg fisken i fadet og øs marinaden over. Steg fisken i ovnen ca. 9 min. til den netop er gennemstegt, men her en mørk lyserød kerne.
- 4. Nektarin/couscoussalat:** Skær agurk og nektarin i tern. Kom dem i en salatskål sammen med salatblandingen og vend couscous i. Bræk den færdigstegte fisk i stykker og kom i salaten.
- 5. Sauce:** Smag væden, der er tilbage i fiskefadet til med limesaft.
- 6. Servering:** Skær resten af limen i både. Servér retten med sauce og limebåde til.