



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Lax med teriyakisås och gurksallad

### Laxfilé

Laxfilé 2 st

### Teriyakisås

Japansk soja 2 msk  
Kinesisk soja 1 förp  
Vitvinsvinäger 15ml 1  
påse

- Vatten 2 msk
- Olja 1 msk
- Socker 1 msk

Vitlök 1 klyfta  
Malen ingefära 1 tsk

### Till servering

Jasminris 135 g  
Gurka 1 st  
Rädisor 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker,  
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Laxfilé:** Lägg laxfilé i en smord ugnform. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min.
4. **Teriyakisås:** Häll japansk soja i en skål. Blanda ner kinesisk soja, vitvinsvinäger, vatten, olja, socker, pressad vitlök och malen ingefära.
5. Skär gurka i strimlor och lägg i en skål. Blanda med hälften av teriyakisåsen. Spar resten av såsen till servering.
6. Servera ugnsbakad lax med teriyakisås, gurksallad, jasminris och rädisor.