



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bowl med varmrökt lax, asiatisk rödkålssallad, lime och sesamfrön

Ris

Jasminris 135 g
Vitvinsvinäger 15ml ½
påse

- Socker ½ msk

Asiatisk rödkålssallad

Strimlad rödkål 100 g
Hackad ingefära, vitlök
och chili ½ förp

Grönsaker

Snackgurka 1 st
Böngroddar ½ förp
Morotsjulienne 100 g

Topping

Varmrökt lax 200 g
Lime ½ st
Sesamfrön 1 förp

Till servering

Curry- och
mangodressing 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Socker,
Svartpeppar

- Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. Blanda ihop vitvinsvinäger och socker i en skål. Blanda ner i det kokta riset och smaka av med lite salt.
- Asiatisk rödkålssallad:** Blanda strimlad rödkål med hackad ingefära, vitlök och chili i en skål. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Grönsaker:** Skär snackgurka i mindre bitar. Skölj böngroddar.
- Topping:** Bryt varmrökt lax i mindre bitar. Klyfta lime. Rosta sesamfrön i en torr och het stekpannan, tills de är gyllenbruna.
- Lägg ris i 2 djupa skålar. Fördela asiatisk rödkålssallad, gurka, morotsjulienne, böngroddar och varmrökt lax. Toppa med sesamfrön och limeklyfta. Servera med curry- och mangodressing.