



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sprø tempurasei med agurk- og edamamesalat, ris og soya- og ingefærsaus

## Sprø tempurasei

330 g tempurasei

## Ris

135 g jasminris

## Agurk- og edamamesalat

1 pakke edamamebønner

1 stk agurk

½ bit ingefær

½ stk lime

½ ts sukker <sup>B</sup>

## Sesamfrø

1 pakke sesamfrø

## Servering

1 pakke soya- og

ingefærsaus

½ pakke chilimajones

½ stk lime

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Sprø tempurasei:** Fordel fisken utover et stekebrett med bakepapir. Stek fisken midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til den er gyllen og sprø.

3. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

4. **Agurk- og edamamesalat:** Kok edamamebønnene i en liten kjele i 2 minutter. Hell av vannet, og skyll bønnene i kaldt vann. Skyll og kutt agurken i tynne skiver på langs med en skarp ostehøvel eller grønnsaksskreller, slik at du får lange bånd. Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Ha ingefæren, ½ ts sukker og saften fra den halve limen i en serveringsskål. Vend inn agurken og edamamebønnene.

5. **Sesamfrø:** Rist sesamfrøene i en tørr stekepanne på middels høy varme i 1–2 minutter, til de er gylne.

6. **Servering:** Skjær fisken i grove biter. Legg risen i bunnen av en serveringsskål, og topp med fisken, agurk- og edamamesalaten, sesamfrøene, soya- og ingefærsausen og chilimajonesen. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.