



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepoke med ris, agurk, syltet rødløk og teriyakidressing, toppet med chilimajones

Ris

135 g jasminris

Syltet rødløk

1 stk rødløk

2 poser hvitvinseddik

½ dl vann ^B

3 ss sukker ^B

Teriyakimarinert laks

1 pakke teriyakisaus

2 stk laksefilet

1 pakke sesamfrø

Topping

½–1 stk rødt eple

½ stk agurk

1 stk gulrot

½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

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

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to på langs, og så i tynne skiver. Kok opp eddiken, ½ dl vann og 3 ss sukker i en kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken.

3. **Teriyakimarinert laks:** Skjær laksen i store terninger, og vend terningene i sesamfrøene og litt salt. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1–2 minutter, eller til den har en jevn stekeskorpe. Ha fisken over i skålen med teriyakisausen.

4. **Topping:** Skyll og kutt eplet og agurken i små terninger. Skrell og grov riv gulroten på et rivjern.

5. **Servering:** Legg risen i serveringsskåler, og fordel laksen, eplet, agurken, gulroten og den syltede rødløken over. Topp med resten av teriyakisausen og chilimajonesen.