



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ugnstekt lax med teriyakisås och grönsaker

### Teriyakilax

Laxfilé 2 st

● Salt ½ tsk

Rödlök 1 st

Teriyakisås 1 förp

Sesamfrön 1 förp

### Sallad

Röd paprika 1 st

Babyspenat 30 g

Vitvinsvinäger 15ml ⅓

påse

### Till servering

Jasminris 135 g

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,

Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Teriyakilax:** Lägg laxfilé i en smord ugnform, krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Klyfta rödlök och strö runt laxen. Häll teriyakisås över fisken och strö över sesamfrön. Tillaga högt upp i ugnen ca 12 min, tills fisken är klar.
4. **Sallad:** Skär röd paprika i bitar och lägg i en salladsskål tillsammans med babyspenat. Blanda med lite olivolja och vitvinsvinäger.
5. Servera ugnsbakad teriyakilax med sallad och jasminris.