



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lakse-kushiyaki med grilla misopoteter, agurk- og rødkålsalat og chilimajones

## Grilla misopoteter

350 g poteter  
1 pakke miso

## Agurk- og rødkålsalat

½ stk agurk  
100 g finsnittet rødkål  
1 pose hvitvinseddik 30ml  
½ dl vann <sup>B</sup>  
1 ss sukker <sup>B</sup>

## Lakse-kushiyaki

2 stk laksefilet  
4 stk grillspyd  
1 pakke soya- og ingefærsaus

## Til servering

1 pakke sesamfrø  
½-1 pakke chilimajones

aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme. Legg grillspydene i varmt vann.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skylle de ingrediensene som trenger det.
3. **Grilla misopoteter:** Del potetene i tykke skiver. Ha potetene i en aluminiumsform eller et aluminiumsark og vend inn litt olje og pepper. Grill potetene over direkte varme under lokk i omtrent 20 minutter. Vend på potetene av og til slik at de ikke brenner seg fast i bunnen av folien.
4. **Agurk- og rødkålsalat:** Kutt agurken i skiver. Kok opp vannet, eddiken og sukkeret i en kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn kålen og agurken. Krydre med litt salt, og la det hele trekke i laken frem til servering.
5. **Lakse-kushiyaki:** Skjær fisken i to på langs, og tre fiskestykkene på grillspydene. Pensle fisken med litt olje på begge sider, og grill dem over direkte varme i ca. 1 minutt på hver side. Ha spydene over på en tallerken og fordel soya- og ingefærsaus over fisken.
6. **Grilla misopoteter, fortsettelse:** Ha potetene på et fat og vend inn misoen.
7. **Servering:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i ca. 1 minutt, eller til de er gylne. Server fisken med potetene, salaten, chilimajonesen og dryss sesamfrøene over.

## TIPS!

Legg fiskespydene på et stekebrett med bakepapir, fordel soya- og ingefærsaus over, og stek i ovnen på 220 grader varmluft i ca. 3 minutter på hver side.