



Hoisinbagt laks med ris, lynstegte grøntsager og spicy kålsalat

Det skal du bruge

135 g jasminris
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ pose hoisinsauce
1 spsk sojasauce
2 stk gulerødder
½ stk løg
¼ stk spidskål
½ pose aioli
¼ pose srirachasauce
½ pose chiliflager

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Hoisinbagt laks:** Læg laksen i et ovnfast fad og smør hoisinsauce på. Hæld sojasauce i fadet. Steg fisken i ovnen i 8-10 min. til den flager ved et let tryk med fingeren.
4. **Lynstegte grøntsager:** Skræl gulerødderne og del i fire på langs. Pil løg og skær i tynde både. Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg grøntsagerne ca. 3 min. til de har fået en stegeskorpe. Krydr med lidt salt og peber.
5. **Kålsalat:** Skær spidskålen i tynde strimler og kom det i en skål. Bland med aioli og den ønskede mængde srirachasauce.
6. **Servér:** Top retten med chiliflager efter behag.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.