



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Laxwok med teriyakisås och jasminris

### Laxwok

Broccoli 1 st  
Röd paprika ½ st  
Laxfilé 2 st  
● Salt ½ tsk  
● Olja ½+½ tsk  
Teriyakisås ½ förp  
Chili flakes

### Till servering

Jasminris (ca 1 dl) 85 g

Att ha hemma ●  
Olja, Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Dela broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Skär röd paprika i mindre bitar, ca 2x2 cm. Skär laxfilén i ca 3x2 cm stora bitar och krydda med salt.
3. **Laxwok:** Hetta upp ½ tsk neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Stek laxbitarna på hög värme ca 2 min runt om. Lägg över på en tallrik. Spara stekpannan.
4. Hetta upp ½ tsk neutral olja i den sparade stekpannan. Fräs broccoli och röd paprika ca 3 min, krydda med lite salt. Tillsätt teriyakisås och lägg tillbaka laxbitarna. Låt allt bli varmt ca 1 min. Smaka av med lite chili flakes.
5. Servera laxwok teriyaki med jasminris.