



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Poké bowl med lax, sötsyrligt rödkål och limeaioli

Jasminris

Jasminris 135 g

Sötsyrlig rödkål

- Vatten 1 dl
- Socker ½ dl
- Salt 1 krm

Vitvinsvinäger 30ml 1 påse

Strimlad rödkål 100 g

Marinerad lax

Laxfilé 2 st

Teriyakisås 1 förp

Limeaioli

Lime 1 st

Majonnäs ½ dl

Vitlök ½ klyfta

- Salt ½ krm

Grönsaker

Snackgurka 1 st

Morot 1 st

Att ha hemma ●

Salt, Socker, Vatten

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Sötsyrlig rödkål: Koka upp vatten och tillsätt socker, salt och vitvinsvinäger. När sockret löst sig, rör ner strimlad rödkål och sjud under lock ca 3 min. Dra kastrullen från värmen och låt stå till servering.

3. Marinerad lax: Skär laxfilé i kuber och krydda med lite salt. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och bryn laxen på hög värme runt om ca 2 min. Lägg över i en skål och blanda försiktigt ner teriyakisås.

4. Limeaioli: Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Klyfta limen till servering. Lägg majonnäs i en skål och blanda ner limeskal, pressad vitlök och salt.

5. Grönsaker: Skär gurka i långa remsor med osthyvel. Skala och grovriv morot.

6. Häll av rödkålen. Lägg jasminris i 2 skålar. Fördela rödkål, morot, gurka och lax över riset. Toppa med limeaioli och servera med limeklyfta.