



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Donburi med ponzubakt laksefilet, ingefærsyltet agurk og avokado

## Marinert ris

150 g risottoris  
½ pose hvitvinseddik 15ml  
1 ts sukker <sup>B</sup>  
3 dl vann <sup>B</sup>

## Ingefærsyltet agurk

½ bit ingefær  
½ stk agurk  
½ pose hvitvinseddik 15ml  
2 ss vann <sup>B</sup>  
1 ss sukker <sup>B</sup>

## Soyamajones

½-1 pakke aioli  
½-1 pose glutenfri soyasaus

## Ponzubakt laksefilet

2 stk laksefilet  
1 pakke ponzusaus

## Tilbehør

1 stk avokado  
100 g finsnittet rødkål  
1 pakke sesamfrø

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Marinert ris:** Skyll risen i kaldt vann, til vannet blir klart. Bland sammen halve posen med hvitvinseddik, 1 ts sukker og litt salt i en skål. Ha risen og 3 dl vann i en kjele og kok opp. Ha på et lokk, og kok risen videre på lav varme i 12 minutter, eller til risen er ferdig.
3. **Ingefærsyltet agurk:** Skrell og finhakk ingefæren. Bland sammen 2 ss vann, resten av hvitvinseddiken og 1 ss sukker i en skål. Skyll agurken, og kutt den på langs i lange bånd med en ostehøvel eller grønnsaksskreller. Vend ingefæren og agurken sammen med marinaden og la det marinere frem til servering.
4. **Soyamajones:** Ha aiolien i en skål, og smak til med soyasausen.
5. **Ponzubakt laksefilet:** Ha fisken i en smurt ildfast form, og krydre med litt salt. Ha ponzusausen over fisken, og bak den i ovnen i omtrent 8 minutter.
6. **Tilbehør:** Del avokadoen på langs og fjern steinen. Ta ut kjøttet med en skje, og kutt avokadokjøttet i terninger.
7. **Marinert ris, fortsettelse:** La risen dampe fra seg i 1 minutt, og vend forsiktig inn marinaden.
8. Fordel den marinerte risen i skåler og ha agurken, fisken, rødkålen og avokadoen over. Topp med soyamajonesen og sesamfrøene, og nyt!

## TIPS!

Fisken kan pannestekes for ekstra smak, eller serveres råmarinert hvis du heller ønsker det.