



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hoisinstekt laxfilé med sesamdressad päronsallad och jasminris

Tillbehör

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp

Sesamdressad päronsallad

Sesamolja 1 påse
Vitvinsvinäger 15ml $\frac{3}{4}$ påse

- Salt 1 krm

Chili flakes $\frac{1}{2}$ -1 tsk
Gurka 1 st
Päron 1 st
Mynta 20 g

Hoisinlax

Laxfilé 2 st
● Vatten $\frac{1}{2}$ dl
Vitlök 1 klyfta
Hoisinsås 1 förp

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna.
3. **Sesamdressad päronsallad:** Blanda ihop sesamolja, vitvinsvinäger, salt och chili flakes i en rymlig skål. Finstrimla gurka och päron. Grovhacka mynta. Blanda ner de strimlade grönsakerna, mynta och hälften av de rostade sesamfröna i skålen.
4. **Hoisinlax:** Skär laxen i ca 3x3 cm stora bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och fräs pressad vitlök och lax ca 1 min. Tillsätt hoisinsåsen och vatten, låt koka ihop ca 1 min. Toppa med resten av sesamfröna.
5. Servera hoisinlax med jasminris och sesamdressad päronsallad.

TIPS! Vill du inte steka laxen? Lägg laxtärningar tillsammans med såsen i en ugnform och tillaga dem i ugnen, 175°C ca 8 min.