



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt lax i mild kinesisk sås med sesamfrön, päron- och gurksallad

Till servering

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp
Lime 1 st

Päron- och gurksallad

- Olja 1 tsk
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Salt 1 krm
- Snackgurka 1 st
- Päron 1 st

Lax i kinesisk sås

Malen ingefära ½ tsk
Kinesisk soja 1 förp
Tomatpuré ½ förp

- Socker ¾ msk

Laxfilé 2 st
Vitlök 1 klyfta

- Vatten ¾ dl

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Till servering: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna tills de är gyllene.

3. Päron- och gurksallad: Blanda ihop olja, vitvinsvinäger och salt i en rymlig skål. Tärna gurka och päron. Blanda ner grönsakerna i skålen med dressing (se tips!).

4. Lax i kinesisk sås: Blanda malen ingefära, kinesisk soja, tomatpuré och socker i en skål. Skär laxen i ca 3x3 cm stora bitar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och fräs lax med pressad vitlök ca 1 min. Tillsätt såsen och vatten, låt koka ihop ca 1 min, tills laxen är klar.

5. Klyfta lime. Servera lax i kinesisk sås med jasminris, päron- och gurksallad och limeklyfta. Toppa med rostade sesamfrön.

TIPS! Det går givetvis lika bra att servera päron, gurka och dressing separat!