



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Sojabagt laks i hjertesalat med æbledressing og ris

### Det skal du bruge

135 g jasminris  
2 spsk sojasauce  
1 spsk hvidvinseddike  
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)  
2 stk gulerødder  
1 stk æble  
1 dl yoghurt naturel  
1 stk hjertesalat

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Sojabagt laks:** Bland soja, eddike og 1 spsk sukker. Læg fisken i et ovnfast fad og pensl dem med sojablandingen. Bag laksen i ovnen i 8-10 min. til den er gennemstegt.
4. **Æbledressing og råkost:** Riv gulerødder og æble groft på et rivejern. Bland halvdelen af æblet med med yoghurt. Bland den anden halvdel med revet gulerod.
5. **Anret:** Skyl hjertesalat og læg på tallerkenerne. Placer et stykke bagt laks på salaten, kom saucen fra fadet over. Top laksen med råkost og hæld æbledressing over retten. Servér med varme ris til.