



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ugnsbakad lax med sesamfrö, ingefärssås och pak choy

### Jasminris

Jasminris 135 g

### Ingefärssås

Riven ingefära 1 förp  
 Vitlök 1 klyfta  
 Hoisinsås 1 förp  
 Japansk soja 2 msk  
 Majsstärkelse 1 tsk

- Socker ½ msk
- Vatten ½ dl

### Sesambakad lax

Laxfilé 2 st

- Salt 1 krm

Sesamfrön 1 förp

### Pak choy

Pak choy 1 st  
 Rödlök 1 st  
 Sesamfrön 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Ingefärssås:** Lägg riven ingefära och pressad vitlök i en liten kastrull och blanda ner hoisinsås, japansk soja, majsstärkelse, socker och vatten. Koka upp och låt sjuda ca 2 min, eller tills såsen börjar tjockna.
4. **Sesambakad lax:** Lägg laxfilé i en smord ugnform. Krydda laxen med salt och pensla på lite av ingefärssåsen. Strö över sesamfrön. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min, tills laxen är klar.
5. **Pak choy:** Skär pak choy och rödlök i klyftor. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs allt ca 3 min. Krydda med lite salt. Lägg över på ett fat och strö över sesamfrön.
6. Servera sesambakad lax med jasminris, ingefärssås och pak choy.