



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mild teriyakilax med jasminris, broccoli och lime

Ris

Jasminris 135 g

Teriyakilax

Laxfilé 2 st

Teriyakisås 1 förp

Grönsaker

Broccoli 1 st

Snackgurka 1 st

Lime 1 st

Att ha hemma ●

Salt

1. Värm ugnen till 150°C (varmluft) eller 175°C (vanlig).

2. **Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

3. **Teriyakilax:** Lägg laxfilé i en smord ugnsfom (ca 15x20 cm). Krydda med lite salt. Häll på teriyakisås över laxen. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills laxen är klar.

4. **Grönsaker:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Koka mjuk i lättsaltat vatten ca 3 min. Skär snackgurka i stavar. Klyfta lime.

5. Servera teriyakilax med jasminris, broccoli, gurkstavar och limeklyfta.