



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lax teriyaki med pak choy, ingefära och rostade sesamfrön

Till servering

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp

Lax teriyaki

Ingefära ½ bit
Vitlök 1 klyfta
Salladslök ½ förp
Laxfilé 2 st
● Salt 2 krm
Teriyakisås 1 förp
● Vatten ½ dl

Pak choy

Pak choy 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

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

2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.

3. Förberedelser: Skala och skiva ingefära och vitlök tunt. Strimla salladslök.

4. Lax teriyaki: Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Krydda laxfilé med salt och stek ca 3 min per sida. Lyft ur laxen från stekpannan. Låt stekpannan stå men sänk värmen till medelvärme.

5. Tillsätt ingefära och vitlök och låt fräsa ca 1 min. Tillsätt teriyakisås och vatten. Låt sjuda tills såsen börjar tjockna något. Dra från värmen och lägg tillbaka laxen i såsen tillsammans med den strimlade salladslöken.

6. Pak choy: Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull. Halvera pak choy på längden, koka ca 2 min.

7. Strö rostade sesamfrön över lax teriyaki. Servera med pak choy och nykockt jasminris.