



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mexicansk-inspireret laks og rissalat med majs og nachos

Det skal du bruge

125 g sorte ris
 ½ stk rødløg
 2 stk tomater
 ½ pk koriander, frisk
 1 dåse majserner
 2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
 ⅔ pose mexican mix-krydderi
 ¼+¼ stk lime
 1 dl creme fraiche 18%
 ½ pose nachochips

Det skal du selv have

olivenolie ^b
 salt ^b
 peber ^b
 olie ^b

^b basisvare

- Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- Grønt:** Pil og hak rødløg. Skyl tomat og skær i små tern. Skyl og hak koriander.
- Stegte majs:** Hæld lagen fra majsene. Varm lidt olie op på en pande og steg majsene ca. 3 min til de er gyldne. Kom dem i en skål.
- Mexi-laks:** Kom lidt mere olie på panden og steg laksen i 2-4 min. på hver side. Krydr med mexicokrydderi og lidt salt.
- Rissalat:** Vend tomat, majs og løg i de kogte ris. Bland med 1 spsk olivenolie, halvdelen af koriander og saft fra ¼ lime. Smag til med salt og peber.
- Skær resten af limen i både og servér til laksen med rissalat, nachos, creme fraiche og drys med resten af koriander.