



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Soja- och smörbakad lax med syrlig kålsallad och sesamfrön

## Till servering

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp

## Soja- & smörbakad lax

Laxfilé 2 st  
Japansk soja ½ förp  
● Smör\* ½ msk

## Kålsallad

Lime 1 st  
Riven ingefära 1 förp  
Vitrål 300 g  
Chili flakes ½ tsk  
● Salt 1 krm

## Sojaskräm

Matyoghurt 1 dl  
Japansk soja 2 tsk  
Vitrål 1 klyfta

## Att ha hemma ●

Salt, Smör\*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Soja- och smörbakad lax:** Lägg laxfilé i en liten ugnform. Ringla över japansk soja och klicka på smör. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min.
4. **Kålsallad:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och finhacka ingefära (ca 2 msk). Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med pressad saft från limen, chili flakes och salt. Strimla vitkål och blanda ner i bunken. Blanda ordentligt.
5. **Sojaskräm:** Häll matyoghurt i en liten skål. Rör ner japansk soja, pressad vitlök och lite nymald svartpeppar.
6. Servera soja- och smörbakad lax med syrlig kålsallad, sojaskräm och jasminris. Toppa med sesamfrö (se tips).

**TIPS!** Rosta gärna sesamfröna i en torr het stekpanna tills de är gyllenbruna.

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ