



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Laksebowl med ris og syltet rødkål

Ris

135 g basmatiris

Syltet rødkål

½ stykke rødkål
1 spsk æbleeddike
½ dl vand ^b
1½ spsk sukker ^b

Marineret laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
1 spsk sojasauce
1 spsk æbleeddike
½ spsk olivenolie ^b

Lime-aioli

1 stk lime
½-1 pose aioli

Grønt

1 stk skoleagurk
100 g revet gulerod

Det skal du have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Syltet rødkål:** Kog ½ dl vand, ¼ dl sukker og eddike op. Rør rundt så sukkeret smelter. Snit imens rødkål fint. Kom det i lagen og kog i 3 min. Tag gryden af varmen og lad det trække til resten er færdigt. Sigt lagen fra ved servering.
3. **Marineret laks:** Varm en stegepande op med lidt olie. Skær fisken i store tern. Steg den ved høj varme 1-2 min. på begge sider, så den får lidt farve. Rør imens soja, æbleeddike og ½ spsk olivenolie i en skål. Kom fisken op i marinaden og vend rundt.
4. **Lime-aioli:** Skyl lime og riv skallen fint. Bland det med aioli og smag til med limesaft. Skær resten af limen i både.
5. **Grønt:** Skyl agurk og skær strimler af den med en tyndskræller.
6. **Anret:** Læg risene i serveringsskåle. Fordel laks, syltet rødkål, agurkestrimler og revet gulerod over. Kom resten af marinaden over retten og top med lime-aioli. Servér med limebåde.